



isllation of his for 1869



eœDono Magistri Costel

1765

V. Chevreul. Lesumi d'une histoire de le matière, in Monoires de l'Académie de Sciences, t. 39, p. 553, Paris, 1877. www.fostet -





REFLEXION SILLE

SUR

LA FERMENTATION.

ET

SUR LA NATURE DU FEU.

FONDEES

SUR DES EXPERIENCES NOUVELLES.

Par M. ROUVIER El Maistre Apoticaire.



Chez Jan Baptiste Colonard, Imprimeur ordinaire du Roy, ruë saint Jacques, à la Bible d'or.

M D C C V II I.

Avec Approbation & Privilege du Roy.





AMONSEIGNEUR

L'ABBÉ BIGNON,

ORDINAIRE



ONSEIGNEUR,

La liberte que je prens de mettre sous vostre proā iii

EPISTRE.

tection un Ouvrage aussi médiócre que celuy-cy , n'est qu'un hommage, ou plustost un tribut, dont je m'empresse à m'acquitter. S'il y a de la hardiesse, Monseigneur, à vous dédier un si petit Livre; une consiance bien fondée en excuse la témérite. Ce n'est pas un présent digne de vous; mais vous n'en avez pas mesprisé l'offre; & personne n'ignore ny vostre goust ny vostre zéle pour les Sciences, & pour ceux qui s'attachent à les perfectionner, ou du moins

EPISTRE:

à les acquerir. A mon esgard, Monseigneur, le seul accueil dont vous m'avez honoré justifieroit suffisamment ma confiance; mais vous ne sçauriez plus vous défendre d'accepter le glorieux titre de Mécénas, que vous donnent à l'envie les Sçavans & les gens de Lettres. Ce grand nom est depuis long-tems comme attache au vostre, & la manière égale dont vous soustenez les deux, persuade assez qu'il ne vous est pas moins du, que celui devos EPISTRE.

Illustres Peres. Vous portez, l'un & l'autre si dignement, & vous les réunissez si bien à toutes les grandes qualitez & à toutes les vertus d'esclat qu'ils supposent, qu'on ne vous dispute pas plus celuy que vous devez à vostre mérite, que celuy que vous devez à vostre sang. Il coule dans vos veines avec toute la pureté & toute la distinction qui ont rendu vos Ayeux si respectables & si célebres ; & s'ils revenoient au monde, ils ne reconnoistroient pas

E PISTRE.

moins en vous leur (ang & leurs vertus, que leur nom & leur conduite. Ils n'ignoroient rien. Quelle belle connoissance vous est inconnue ou estrangére! Ils honoroient les Sciences & ils les cultivoient; ont-elles une protection plus forte ou plus sincére que la vostre? Ils déterroient le mérite négligé & ils sauvoient tous les beaux talens de l'oubli & du silence. Combien en avezvous arraché aux ténébres pour les mettre dans leur plus beau jour. Vos Ances-

EPISTRE. tres enfin, Monseigneur, toujours respectez & à jamais mémorables, aimoient avec constance, & protegeoient avec force le mérite, les sciences & les vertus. Les traitez - vous avec moins de préférence, & les servez-vous avec moins d'empressement. Leur maison leur estoit-elle plus ouverte que la vostre, & vostre esprit & vostre cœur

leur sont-ils moins favorables, que ne l'estoient de leur tems ceux de ces grands Hommes. Fose le dire icy,

EPISTRE.

Monseigneur, il ne nous restoit qu'une idée vague de ce fameux Temple de la Gloire, ou l'on n'entroit que par la porte du mérite. On n'en trouvoit ny les vestiges ny les debris; mais cette porte toujours ouverte chez vous à tous ceux, à qui les vertus ou les sciences donnent le droit d'en approcher, leur laisse un accez libre jusque dans le Sanctuaire de ce Temple célébre, & l'on s'y croit introduit dés qu'on est entré chez-vous, & qu'on

EPISTRE. y peut parvenir jusqu'à vous-mesme. Ce n'est pas ici, Monseigneur, une figure recherchée, ny un encens emprunté pour vous l'offrir. Quels attraits ne joignez-vous pas à l'accueil gracieux & prévenant dont vous honore \ le mérite? Quels adoucissemens ne respandez-vous pas sur ces conversations vives & sçavantes qui instruisent & qui charment également ceux qui sçavent le plus. Quelles lumiéres ne prestez-

vous pas aux plus belles

EPISTRE.

connoissances qui viennent se dévoiler à vous? Quelle certitude & quelle autorité n'adjoustez-vous pas aux nouvelles découvertes? Et quelle protection utile & (uivie n'accordez-vous pas aux sciences & à ceux qui font profession de les cultiver? Ils sont seurs de cette protection avant mesme que vous l'offriez, & ils en jouissent dés que vous l'avez offerte. Elle ne (çait se démentir cette protection ny dans l'honneur qu'elle fait, ny dans les avantages dont

EPISTRE.

elle flatte.L'effet en est comme attaché a l'offre; & s'il en est quelquefois separe, ce n'est que par quelque bienséance, ou par quelque difficulté qui en différe d'ellemesme l'accomplissement. Quel espoir & quelle re-Source pour les Scavans & pour les gens de Lettres! Quel repos pour eux! quelle gloire pour vous. Les Romains ont dit qu'il ne manqueroit pas des Virgiles ou il y auroit des Mecénas, & nous dirons d'après eux, qu'il ne manquera pas des

EPISTRE

Scavans ou l'on trouvera des Bignons. Pour moy je l'avouerai, Monsei-GNEUR, à peine dans un âge aussi peu avancé me suis-je veu choisi, pour faire en public un Cours de Chymie, que je n'ay songé qui aux moyens de merendre digne de vous en parler & de me mettre en estat de vous en rendre compte. C'est sur cet espoir, que je me suis introduit avec quelque hardiesse dans le Païs (ec & aride des descouvertes; & à la lueur des ex-

EPISTRE. périences de ja receues, & à la lumiére claire des principes reconnus & establis, j'ai trouvé ce que je vous offre & ce que je puis me flatter qu'on n'a pas pu encore entiérement vous offrir. Ce n'est pas du côté de la nouveauté seule, que je me flatte de vous rendre agréable ce petit present. Vous n' aimez rien tant dans les sciences que la vérite; & ce n'est que pour elle que vous les traitez par tout avec tant de distinction, & que vous les cultivez vous-mesme

EPISTRE.

vous-mesme avec tant de soin. Fe ne vous offre ici, Monseigneur, qu'un essai & un prémier hazard, si vous trouvez quelque chose d'heureux dans l'un ou dans l'autre, je ne m'en tiendrai pas là, je me livrerai à mon penchant & à mon goust pour les recherches; & je me flatterai de tirer avec le tems, de mon travail & de mon application, des découvertes plus dignes de vostre curiosité & plus conformes à vos principes & à vos lumiéres. Fe

EPISTRE.

me trouve deja trop dédommagé de mes soins &
trop récompensé de mes estudes, par l'honneur qui me
revient de pouvoir vous dire à vous-mesme avec quel
respect & quelle vénération je suis,

MONSEIGNEUR

Vostre tres humble, tres-obeissant; & tres-obligé serviteur, Rouviere.

AVERTISSEMENT.

Na éxigé de moy l'explication de quelques expériences afsez curieuses, qui m'ont réussi dans le Cours de Chymie, dont Messieurs les Apoticaires ont bien voulu me charger. J'ay crû que pour en rendre raison il falloit parler de la Fermentation, qui en est la cause principale. Et comme la nature des principes qui la produi-

AVERTISSEMENT. sent, n'est pas encore assez connuë de la pluspart des Chymistes, j'ay tasché d'en donner une juste idée, avant que de traitter plus à fond cette matiére. Cette précaution ne doit pas estre regardée comme indifférente pour l'intelligence du mouvement que cause le seul messange de ces principes. La premiére partie de cet Ouvrage expose ce qu'on doit penser sur les Elémens

AVERTISSEMENT. en Physicien éxact. La seconde traite de la nature & de la cause de la Fermentation; & cette Méchanique y est expliquée, s'il m'est permis de le dire, avec un peu plus de précision, qu'on ne l'a fait jusqu'icy. Dans la troisiéme partie les différences des Fermentations y sont éxaminées, & les effets y sont expliquez par des raisons, qui tirent leur évidence des expériences

AVERTISSEMENT: mesmes. Enfin, dans la dernière partie on fait l'application de toutes ces choses générales à la démonstration de quelque Phœnoméne particulier.

Au reste je me crois obligé de dire icy que les approbations dont on m'a quelquesois honoré; lorsque j'ay esté obligé de parler en Public, ne m'ont point fait sortir de ce caractère de retenuë, & de modestie que je

AVERTISSEMENT. dois prendre plustost pour guide & pour régle, que ces commencemens heureux dans ma profession, & dans mes expériences; & que je me soumets avec docilité à ceux que le mérite a déja placez, & que je regarde comme mes Maistres. Je n'ay cherché dans mon Cours de Chymie, qu'à respondre à l'honneur qu'on me faisoit, & je ne cherche dans ce petit Traité en le rendant puAVERTISSEMENT. blic, qu'à fatisfaire ceux qui m'ont engagé à le donner, & qui font en droit d'exiger de moy, quelque chose de plus qu'une pareille déférence.



REFLEXIONS



REFLEXIONS

SUR

LA FERMENTATION,

CHAPITRE PREMIER.

Des principes des Mixtes.

Our bannir toute obscurité, de ce qu'on dira des Mix-

tes, dans la fuite de ce Traité, il n'est pas hors de propos de donner d'abord une idée juste des vrais principes qui

À

2 REFLEXIONS les composent. Les Philosophes ont esté si partagez de tout temps sur ce sujet, qu'on ne sçauroit se dispenser aujourd'huy, en bonne Physique, de mettre quelque distinction entre ce qu'on appelle Principes, & ce qu'on a nommé Elemens. De ces quatre Elemens prétendus, il n'y en a pas un que l'on ne se soit efforcé d'establir pour le seul principe de tous les Mixtes. THALES de Milet a voulu que ce fust l'eau, PLATON dit que c'est le feu. EPICURE, & avant luy DEMOCRITE ont cu

leurs Atômes, dont ils composoient tous les corps.

SUR LA FERMENTAT. 3 M. GASSENDI a renouvellé de nos jours ce Système & l'a rendu fameux. Démocrite qui a donné cours à ce sentiment, rioit de tout; mais ce Philosophe n'a pû éviter qu'on n'ait ri de ses Atômes, dont le concours fortuit n'a pas esté plus capable de produire ce monde dans la perfection qu'on y admire, que le seroient (comme ditCiceron) les lettres de l'Alphabet jettées au hazard, de produire les Annales d'Ennius. Les Peripatéticiens admettent trois principes, la matière, la forme, & la privation. L'illustre M. Descartes a imagi-

4 REFLEXIONS né une nouvelle route. Il veut que les principes de tous les corps soient les trois Elemens, qu'il suppose si ingénieusement avoir été produits par la division de la matière. Il résulte dans son Systéme une matiére subtile qui en est le premier Element, une matiére globuleuse qui en est le second, & une matiére branchue qui en est le troisième.

Ces principes differens peuvent fervir d'objet aux disputes de l'Escole; mais les Chymistes n'en admettent pas de pareils, ils en ont estably de plus sensibles. Ils ont cru, avec raison, que la

SUR LA FERMENTAT. 5 résolution par laquelle, avec le secours du feu, on sépare autant qu'il est possible, les diverses parties dont les corps font composez, estoit le moyen le plus sûr, & peut-estre l'unique de connoistre à fond quels sont les véritables élemens que la ·Nature employe à la composition des Mixtes, de mesme que la décomposition d'une machine, & la desunion de toutes ses parties, est le moyen le plus certain de connoistre de quoy elle est composée. Or comme on retire de la pluspart des corps quatre sortes de substances, qui sont l'eau ou le phlegme, A 111

6 REFLEXIONS

l'huile ou le soufre, le sel & la terre; les Chymistes concluent delà que ces substances doivent estre regardées comme les véritables principes de tous les corps naturels. On retire ces principes, par éxemple, de la corne de Cerf, & d'autant que tout ce qu'on peut tirer de tout autre sujet, ressemble à quelqu'une de ces choses, ils ont conclu généralement que ces quatre substances sont les seuls principes de tous les Mixtes, & que c'est de leur different meslange que vient toute la varieté que nous remarquons dans la Nature. Ils ont

SUR LA FERMENTAT. divisé ces principes en actifs & en passifs, ils ont déclaré le sel, & le soufre actifs, l'eau & la terre passifs. Mais sans nous embarasser des raisons de cette division, on peut dire en passant qu'il est difficile de leur accorder que l'eau soit (comme ils le veulent) un principe passif, puisque c'est elle (comme nous le verrons dans la suite) qui donne le mouvement aux autres principes, & qui les met en estat de produire les effets dont ils sont capables. Ainfi ce qui donne,& la force, & le mouvement, ne doit pas estre mis au rang des principes passifs qui sont

A iiii

REFLEXIONS

éxempts de toute sorte d'action. Ce n'est pas dans le dessein de nous opposer aux Chymistes, que nous avons fait cette observation; mais c'est pour montrer qu'en méditant sur ces matières, nostre méthode est de ne nous arrester qu'à ce que nous jugeons vray, ou du moins vraisemblable. Ce seroit une grande injustice que de refuser aux Chymistes le prix que leur industrie, & leur assiduité laborieuse méritent. Tout le monde sans doute en général, & les Philosophes en particulier, leur ont des obligations infinies de la peine qu'ils se

SUR LA FERMENTAT. 9 donnent sans cesse à faire un tres-grand nombre d'expériences, par le moyen desquelles ils nous font connoistre la nature, l'essence, & les propriétez de chaque mixte. C'est sur leurs penibles expériences que les Physiciens éxaminent, & qu'ils fondent la vérité de leurs principes. Ces expériences qui nous découvrent la nature des choses, nous fervent de régle pour establir pour conduire, & pour justifier nos raisonnemens, & les consequences que nous en tirons.

Cependant quelque estime que nous ayons pour la mé-

10 REFLEXIONS thode des Chymistes, il faut avouer que leur Philosophie est défectueuse, puisqu'en travaillant avec toute l'éxactitude possible, ils ne sçauroient recuëillir, & ramasser que les parties sensibles dont un corps est composé. A l'esgard de celles qui ressemblent à cette matière subtile, dont l'éxistence est incontestable, & qui concourent certainement à la composition des Mixtes, elles eschapent à tous leurs soins, &à toute leur industrie. C'est ce qui nous mettra dans la necessité de recourir au Systêmede M. Descartes pour expliquer la cause de beau-

SUR LA FERMENTAT. II coup de Phænomenes, & sur tout celle des Fermentations qui arrivent par le meslange de differens corps. Mais pour éviter toute équivoque, on donnera le nom d'Element aux trois substances différentes qui, selon ce grand Philosophe, ont esté produites par la division de la matière, retenant avec nos Maistres le nom de Principe pour désigner ces substances que l'Analyse nous fait tirer de presque tous les Mixtes. Enfin nous entendrons en Chymie par Principes, des corps sensibles d'un tres-petit volume, séparez, & divisez autant que

12 REFLEXIONS nous le pouvons, desquels les Mixtes ont esté compofez, & ausquels ils se resolvent. Ces principes sont sans doute divisibles au delà, & ce qui résulteroit de cette division mériteroit beaucoup mieux le nom de principe; mais tous nos efforts ne sont pas suffisans pour parvenir à cette division. Venons maintenant à l'explication de la nature, & des propriétez de chacun de nos principes en particulier.

L'Eau est un assemblage de petites parties longues, sléxibles, & polies, agitées en tout sens par la matière ætherée, propres à dissoudre

SUR LA FERMENTAT. 13 le sel. La solidité des corps consistant dans le contact immédiat des parties qui les composent, & dans le repos respectif qu'elles ont les unes à l'efgard des autres, il s'ensuit que la fluidité doit dépendre du peu d'union, & de l'agitation continuelle de leurs parties. Ainsi la fluidité de l'eau, aussi-bien que la dissolution qu'elle fait des sels, prouve assez le mouvement de ses parties. Un corps se divise, parce que ses parties se déplacent; ce qui n'arrive que par le mouvement qui leur est communiqué, ainsi les corps ne recevant du mouvement que de ceux

14 REFLEXIONS qui en ont eux-mesmes, la dissolution du sel dans l'eau ne nous permet pas de douter du mouvement des parties de ce liquide. La facilité de l'eau à s'introduire dans la pluspart des corps, nous fait connoistre que ses parties peuvent s'ajuster, & se mouler à la figure des pores qu'elles penétrent. Or il n'y a que les parties fléxibles, qui soient capables de changer de figure à la rencontre des corps, par consequent les parties de l'eau sont fléxibles. Ce mesme caractère des parties de l'eau est prouvé par le ramolissement qui

arrive aux corps mouillez

SUR LA FERMENTAT. IS comme le papier, car si les parties d'eau estoient roides, elles devroient par leur introduction dans ce corps en augmenter la fermeté, parce qu'elles rempliroient des interstices qui auparavant estoient occupez par une matiére tres-fléxible, telle que l'air. Cela se prouve manifestement par l'introduction des aiguilles dans un peloton de laine, lequel durcità proportion que le nombre des coins est plus grand. Enfin l'insipidité de l'eau nous confirme entiérement la fléxibilité de ses parties, qui estant assez déliées pour s'insinuer dans les papilles de la lan-

gue, y feroient une impression propre à exciter le sentiment dugoust, si elles avoient de la solidité. De ce que l'eau s'introduit aisément dans la pluspart des corps, on doit conclure que ses parties sont extrêmement petites; & si elle ne s'introduit pas au dedans de tous, comme sont les métaux par éxemple, & les corps gras, c'est moins par la grosseur de ses parties, que par des raisons particulières que nous allons tascher de démesser.

L'eau ne penétre point dans les métaux parce que la fléxibilité de ses parties les oblige dese replier surelles-

melmes

SUR LA FERMENTAT. 17 mesmes à la rencontre des obstacles qui se presentent à leur passage. Ce n'est donc pas la petitesse des pores de ces corps qui empesche les parties de l'eau de les penétrer, elle s'opposeroit plus puissamment à l'entrée des particules de sel qui sont incomparablement plus grofses que celles de l'eau, puisque celles-cy entrent dans la composition du sel. On dira en parlant du soufre d'où vient son immiscibilité avec l'eau.

L'Eau se géle en hyver, d'où il s'ensuit que ses parties perdent pour lors leur mouvement, & comme elles

18 REFLEXIONS ne le reçoivent que de la matiére subtile, il faut que celle-cy ne puisse plus leur en communiquer autant: ce qui n'arrive que parce que dans ce temps-là ou cette matière en a fort peu elle-mesme, ou qu'elle ne peut passer & repasser libre-ment entre les parties de l'eau. La première raison est certaine puisque les rayons du Soleil tombant plus obliquement sur nostre Athmosphere, ils communiquent moins de mouvement à la matière ætherée qui est icy bas. Cependant on ne

peut se persuader que la congélation de l'eau dépen-

SUR LA FERMENTAT. 19 de de cette seule cause. Car si la matière subtile avoit assez peu de mouvement pour ne pouvoir agiter les parties de ce liquide qui sont fort minces & fort déliées, elle n'en auroit pas non plus assez pour entretenir l'agitation entre les parties de l'esprit de sel, de vitriol, & autres esprits, dont les parties font plus massives, plus pesantes, & plus difficiles à mouvoir, que celles de l'eau. Néanmoins ces esprits acides ne se gélent jamais, non pas mesme dans le temps le plus froid : de sorte que si l'eau se géle, c'est parce que la matière subtile ne passe

plus comme auparavant à travers les intervalles de ses parties occupées pour lors par des parties nitreuses qui s'y sont introduites, & dont la masse est plus grosse en hiver qu'en Eté, & par conséquent plus propre à résister. au cours de la matière subtile, & à faire impression sur nos organes. Mais ce qui nous oblige de croire que la congélation de l'eau dépendde l'introduction de quelque. corps dans ses parties, c'est la facilité qu'a l'eau chaude. à se convertir en glace. Car puisque les parties de l'eau. (quand elle est chaude) ont beaucoup plus de mouve-

SUR LAFERMENTAT. 2 I ment que quand elle est froide, elles doivent aussi le conferver plus long-temps, & fe glacer plus difficilement; l'experience fait neanmoins voir le contraire. Cette différence ne peut donc dépendre que de ce que les pores de l'eau chaude estant beaucoup plus ouverts que ceux de la froide, ils permettent l'entrée à beaucoup de parties nitreuses fort groslières, qui sans ce secours n'auroient pû s'infinuer bien avant dans les pores de l'eau. On ne sçauroit retirer l'eau toute pure des Mixtes, elle entraisne toûjours avec elle des parties salines & sulphu22 REFLEXIONS

reuses, ce qui se prouve par le changement que fait cette eau sur les teintures bleuës, par sa legére odeur qu'on ne peut attribuer qu'aux parties fulphureuses & salines, dont elle s'est chargée. On peut juger par ce qui vient d'estre dit de l'utilité de l'eau dans les Mixtes, que puisque les sels & les soufres (d'où depend toute la vertu de ces corps) ne sçauroient produite le moindre effet sans le secours de l'eau qui seule est capable de les mettre en jeu, elle seule divise les sels, & par là elle devient propre à rompre & à briser les soufres. Ainsi l'on doit regarder l'eau sur la Fermentat. 23 comme la cause principale de tous les changemens qui arrivent aux Mixtes.

La Terre qui est le second de nos principes, & le dernier qui se manifeste dans l'analyse des Mixtes, est un corps poreux, leger, & friable.

De ce que la Terre est un corps friable, il s'ensuit que les parties qui la composent, ne se touchent que par des surfaces sort petites, & cela ne peut arriver que parce que ses parties sont d'une sigure sphérique ou irrégulière & inégale. On ne sçauroit penser avec sondement qu'elles ayent la première de

24 REFLEXIONS

ces figures. La figure ronde est si propre au mouvement, que la Terre devroit estre non seulement friable, mais encore liquide; ses parties doivent donc estre inégales & irrégulières. Les différens corps qu'elle contient dans ses cellules, ne nous permettent pas de douter de l'irrégularité des parties de la Terre, ce qui se découvre fortaisément par le Microfcope.

Quoyque les parties de la Terre ne se touchent que par des petites surfaces, toute fois elle ne sçauroit estre dissoute par l'eau, comme le sel; mais elle s'y précipite, &

c'est

SUR LA FERMENTAT. 25 c'est la grandeur mesme de ses pores qui la rend indissoluble. Un corps n'est dissout par un liquide parce que ses parties sont escartées & meuës dans des sens differents par l'introduction de ce liquide dans ses pores. Or comme les parties de l'eau, s'infinuent sans viólence dans les pores de la Terre, elles ne doivent point faire d'effort pour les escarter, & pour les séparer; ce qui au contraire doit arriver au sel dont le tissu est plus serré. La porosité de la Terre fait qu'elle se précipite, parce que l'eau dont elle est abbreuvée, & pénétrée,

ayant chasse l'air qui auparavant occupoit ces intervalles, & qui faisoit la legéreté de la Terre, rend celle-cy plus pesante qu'un pareil volume d'eau.

La Terre sert de base & de fondement aux autres principes, elle en arreste l'action en s'opposant au cours, & au choc des parties salines. C'est pourquoy les corps où elle abonde durent plus long-temps que les autres. Les différentes célules qui se rencontrent dans ce principe, & où les autres sont contenus, font que les principes ne se dégagent qu'autant qu'il faut pour entretesur la Fermentat. 27

Le Sel est un principe dont les parties sont roides, pointuës, qui se dissout aisément dans l'eau, & qui donne de la pesanteur, & de la solidité aux autres corps, d'où il suit qu'il a son tissu fort resserré. On ne peut douter que ses parties ne soient roides, puisqu'elles sont capables de dissoudre les corps les plus durs, & qu'elles font sur nos organes des impressions tres-violenres.

La difficulté de certains Sels à se fondre dans l'eau ne destruit point ce que nous avons avancé sur leur na28 REFLEXIONS

ture. Si la cresme de tartre, par exemple, est indissoluble dans l'eau froide, ce n'est qu'à raison de quelques parties estrangéres qui empeschent le Sel de recevoir des impressions de la liqueur dont il est environné. En effet les cristaux de tartre ne sont, à proprement parler, qu'un tartre purifié, qui peuvent comme le tartre crud fournir par le moyen. de la distillation une huile fixe & fœtide. Il s'ensuit delà que les parties sulphureuses du tartre avec lesquelles l'eau est immiscible, s'opposent à la dissolution de ces cristaux, Ce qui est confirmé par la manière dont on rend le tartre soluble, où l'on employe pour cet effet le sel fixe de tartre qui divise les sousres par sa surface, & qui les rompt par la sermentation excitée dans ce mes-

lange.

On sera sans doute surpris de ce que le Sel que nous venons d'establir comme un corps fort pesant, ne se précipite point dans l'eau, tandis que la terre qui est bien plus legére va au fond. Mais on cessera de s'estonner si l'on fait attention que le Sel se divise en des parcelles tres-petites, qui ayant beaucoup de surface par rapport

C iij

30 REFLEXIONS à leur masse, peuvent aisément être soûtenues dans un liquide, parce que leurs parties ne sont pas engagées les unes dans les autres. D'ailleurs ces particules de Sel nageant dans un fluide au gré duquel elles se meuvent, doivent recevoir de différentes déterminations opposées à celle qui fait que le corps tend à descendre ; ainsi le sel malgré sa pesanteur, doit demeurer suspendu par rapport à l'agitation qu'il reçoit.

On peut considérer les Sels, ou par rapport à leur figure, ou par rapport à la manière dont on les retire des Mixtes. Nous ne parlerons que de leur figure par rapport à laquelle on les divise en acides & en alkalis.

Le Sel acide est composé de parties longues, polies, grosses vers leur milieu, & pointuës par les deux bouts; de sorte qu'elles ont à peu prés la figure d'un fuseau; c'est pourquoy pour exprimer en peu de mots leur figure, nous l'appellerons fusiforme. Le sentiment égal que les acides excitent sur nos organes prouve la necessité de ces pointes dans le sel acide. Il est aisé de prouver que ces acides ont la figure fusiforme en

32 REFLEXIONS ce qu'ils ne sçauroient se géler. Une liqueur se glace, ou parce que ses parties s'appliquent exactement les unes aux autres en sorte qu'elles refusent le passage à la matière ætherée; ou bien parce que ses intervalles sont remplis par des corps qui interrompent suffisamment le cours de la matière subtile. Or puisque les acides ne se gélent jamais, il faut que leurs parties ne puissent se toucher immédiatement, & qu'elles laissent des interstices que ne peuvent remplir éxactement les corps qui font la cause de la congélation, comme nous l'avons.

SUR LA FERMENTAT. 33 dit en parlant de l'eau. Les acides doivent donc avoir une figure ronde, qui est précisément celle qui fait que les corps & leurs parties se touchent le moins; ou bien ils ne doivent pas estre de la mesme grosseur dans toute leur estenduë. Le sentiment qu'excite le sel acide ne peut convenir avec la figure sphérique, l'ovale ne luy convient pas davantage. Nous ne pouvons pas aussi luy donner une figure oblongue & cilindrique, comme nous le ferons voir en parlant des Fermentations. Ce fera donc la rhomboide, qui par rapport à ses pointes, peut s'accorder avec le sentiment d'aigreur qu'excite en nous le sel acide, & qui par rapport à sa figure plus grosse vers le milieu, fait qu'il y a entre ces Sels des intervalles assez grands pour empescher qu'ils ne s'appliquent les uns aux autres, & par consequent qu'ils ne se gélent.

On ne doit pas regarder comme généralement vray l'axióme chymique reçeu de tout temps, que les acides coagulent les corps gras & fulphureux, puifqu'il y a des acides qui au lieu de coaguler ces corps, les dissol-

SUR LA FERMENTAT. 35 vent & fermentent avec eux, comme l'on peut voir dans le meslange de l'esprit de Nitre avec l'huile de Gayac. Cette différence ne vient que de ce que l'huile de Gayac contient des Sels extrêmement fixes alkalisez dans la distillation, avec lesquels l'esprit de Nitre fermente; l'odeur fœtide de cette huile prouve l'existence de sels. On pourroit dire contre ce qu'on vient d'establir, que si les Sels al-Kalis contenus dans les huiles empeschent qu'elles ne soient coagulées par les acides, le fang qui est sulphureux, & qui abonde en Sel

36 REFLEXIONS alkali, ne devroit point se coaguler, lorsqu'on prend des acides intérieurement, ou qu'on en injecte dans les veines des animaux, cependant l'alkali qu'il contient n'empesche pas sa coagulation. Pour résoudre cette difficulté il faut remarquer que les soufres du sang envelopent assez estroitement ces Sels alkalis, comme le peu d'odeur & de faveur de ce liquide le font connoistre. Il arrive donc que les acides fixes qu'on y messe ne peuvent pénétrer assez avant pour rencontrer l'alkali avec lequel il doit fermenter. Cela est si vray que la pluspart des acides volatils donnent du mouvement au sang. Or ceux-cy étant fort minces, & ne disserant des sixes que par rapport à leur petitesse, à leur peu de masse, ils peuvent aisément pénétrer dans le tissu des soufres, & s'insinuer assez avant pour rencontrer les Sels alkalis, avec lesquels ils fermentent.

On dit communément que ce qui est coagulé par les acides, est dissout par ces mesmes acides; ce qui n'est pourtant pas généralement vray. Car si les concrétions n'ont pas autant d'estenduë aprés une nouvelle assussible d'acide, elles sont incompadiacide, elles sont incompadiacide, elles sont incompadiacide, elles sont incompadiacide.

38 REFLEXIONS

rablement plus fortes, & plus compactes, comme il estaisé de le remarquer dans le lait caillé, en y adjoûtant un nouvel acide.

Le Sel alkali est celuy qui se résout& se liquesie facilement à l'air, & qui estant appliqué fur la langue y produit un sentiment d'acreté. Ces deux propriétez nous font voir que le Sel alkali doit estre un corps poreux, dont la surface est fort raboteuse, & inégale. Il ne sçauroit se résoudre à l'air, s'il n'a quantité de pores dans lesquels les parties de cet air & de l'eau qu'il contient s'insinuent, ny pro-

SUR LA FERMENTAT, 39 duire en nous le sentiment d'acreté, si l'on ne le suppose rempli d'inégalitez dans sa superficie. Maisce quiprouve encore cette opinion, c'est que tous les Sels alkalis ont une vertu détersive, qu'ils ne sçauroient avoir, si l'on ne suppose quantité d'inégalitez à la surface de ces Sels par le moyen desquelles ils puissent emporter & racler les parties sulphureuses qui faisoient les taches.Les inégalitez dont la surface de ce Sel est hérissée, ne sont que des pointes acides fichées dans les parties terrestres, & sulphureuses, qui estant retenues par le milieu de leur

REFLEXIONS corps présentent leurs extrémitez ou leurs pointes. La fixation du Nitre, & la formation du Sel de tartre donnent lieu de croire que l'al-Kali est formé de cette manière. Car le Nitre qui avant que d'estre fixé fournissoit une tres-grande quantité d'esprits acides, en sorte qu'il ne restoit dans la cornuë qu'une septiéme partie de Nitre, se change par la fixation presque tout en alkali. Le Nitre ny le Tartre ne peuvent ainsi s'alkaliser que

par ce qu'il leur a esté fourni dans l'opération beau-

coup de parties alkalines; ou parce qu'il s'y est messé de

SUR LA FERMENTAT. 41 de la terre & du soufre, qui s'attachant aux acides contenus dans ces corps, leur servent de base & d'appuy. On ne sçauroit croire que le charbon leur communique beaucoup d'alkali, puisqu'il n'en fournit pas luy-melme dans la distillation; ny concevoir ce que sont devenus tous les acides contenus dans ces corps qui y estoient en tres-grande quantité. Il faut que dans la fixation du Nitre &dans la calcination du Tartre, les acides se joignent & se messent intimement avec des parties terrestres & sulphureuses, & qu'ils forment Sel alkali. Le lait & le chyle

REFLEXIONS qui abondent en acide, (comme l'aigreur qu'ils contractent, & leur analise le démontrent) se convertiffent en sang, liqueur qui abonde en Sel alkali; ce qui ne peut provenir que de ce que les acides des alimens. par leur jonction avec les soufres & la terre contenus dans le fang, ont formé cette quantité prodigieuse d'alkali qu'on en retire.

Nous avons rapporté cydessus que le soufre entroit dans la composition de l'alkali; mais ce sentiment n'estant pas généralement reçeu, il est à propos de dire la raison qui peut engager à sur la Fermentat. 43 le suivre. La Terre, comme nous avons dit, est tresporeuse & tres friable, c'est pourquoy elle ne peut former avec l'acide un corps dur. Car si l'acide est plus petit que le pore, il ne sçauroit y estre retenu; s'il est plus gros, il en séparera les parties; il faut donc qu'il y ait un corps tel que le soufre qui leur serve de ciment.

Aprés avoir traitté des Sels acides & alkalis, qu'on doit regarder comme les Sels simples, l'ordre demande-roit que nous passassions à la troissième espéce de Sel qu'on appelle salé. Mais comme celuy-cy est le résultat de la

fermentation, nous nous refervons d'en parler aprés avoir expliqué les Fermentations...

L'huile ou le soufre est un principe, dont toutes les parties sont rameuses, fléxibles, & élastiques. Pour en estre convaincu, il n'y a qu'à considerer que les huiles s'estant une fois attachées à quelque corps, comme par éxemple, à un morceau: d'étoffe, on ne peut les en retirer que fort disficilement. Ce ne peut estre que par un effet de leur figure branchuë qu'elles s'attachent par une infinité de petits crochets aux parties.

sur la Fermentat. 45 fur lesquelles elles tombent, de forte qu'elles y demeurent attachées jusqu'à ce qu'on les en retire par le moyen de quelque corps capable de

rompre ces branches.

Les huiles sont immiscibles avec l'eau, ou parce que les particules de celle-cy ne peuvent entrer dans les branches des soufres, ou parce qu'y étant entrées, elles en sont exprimées & chassées fort aisément. Il n'y a que la petitesse des pores du loufre, ou la grande fléxibilité des parties de l'eau, qui empesche celle-cy de se: mesler avec les huiles; ou enfin quelque corps contenu:

46 REFLEXIONS dans le soufre propre à repousser les parties de l'eau. Mais puisque l'eau, malgré la fléxibilité de ses parties pénétre des corps durs, où les obstacles doivent estre plus grands, il paroît que ce n'est pas cette fléxibilité qui empesche l'eau de se messer avec le soufre, & de le pénétrer. Ce n'est pas aussi la petitesse de ses pores, puisque la legereté & l'inflammabilité du soufre les suppose tres-grands. D'ailleurs les acides les plus fixes entrent dans les corps sulphureux, quoyqu'ils ayent des parties beaucoup plus grofses que celles de l'eau; il faut

SUR LA FERMENTAT. 47 donc que ce soit quelque corps qui se meut dans ces liqueurs lequel s'oppose à l'introduction de l'un dans l'autre. Le corps qui se meut entre les parties de ces liqueurs n'est autre que la matière ætherée, c'est donc elle à qui l'on doit attribuer cet effet. Cette matière subtile ne s'oppose au meslange de l'eau avec le soufre, que parce que sortant des pores d'une de ces liqueurs, elle rencontre les parties folides de l'autre; ainsi la cause de l'immiscibilité de ces corps, ne peut estre autre chose que la disproportion qui se trouve dans l'arrangement de

48 REFLEXIONS leurs pores. De là il est aisé de comprendre pourquoy l'huile prend une figure sphérique quand elle est dans l'eau; car la matière ætherée qui tend à passer d'un de ces corps dans l'autre, ne pouvant continuer fon chemin, presse également les parties de la circonférence vers le centre, & en forme un corps rond. Cette compression uniforme rend les intervalles des branches plus estroits, ce qui est un nouvel obstacle au meslange de ces liqueurs, & cette matiere qui empefche les parties de l'eau d'entrer dans les soufres, les en

chasseroit

SUR LA FERMENTAT. 49 chasseroit si elles y estoient engagées. On en sera persuade si l'on fait réfléxion que les parties du soufre, lorsqu'elles auront esté escartées, doivent se rapprocher par leur ressort, & exprimer de leurs intervalles, les parties d'eau qui y seroient engagées; d'autant plus aisément que les parties de l'eau sont lisses, polies, flexibles, & propres à recevoir du mouvement.

Les parties branchuës, & rameuses que nous avons establies dans le soufre, nous serviront à expliquer sa légéreté, & son inflammabilité. Un corps est léger,

REFLEXIONS lors qu'avec peu de sa propre matiére, il occupe un assez grand espace, de mesme qu'un corps est pésant, lorsque dans un petit espace, il contient beaucoup de matiére. Ainsi puisque le soufre surnage les autres liqueurs, & qu'il est plus léger; il faut que ses parties soient escartées les unes des autres : de sorte, qu'avec peu de matiére il occupe un assez grand espace; ce qui s'accorde fort avec les parties branchuës, & rameuses que nous avons données au soufre, qui doivent nécessairement laisser des intervalles assez grands, pour sur la Fermentat. 51' contenir beaucoup de matiére subtile, laquelle passant & repassant avec facilité, ne comprime pas ce corps. Cela sustit pour la légéreté, puisque la pésanteur ne consiste que dans la pression de la matiére æthérée sur les corps.

Il y a pourtant certaines huiles assezpésantes, & qui se précipitent dans l'eau. Mais cette pésanteur doit estre attribuée à quantité de parties salines, massives, & compactes, qui occupent dans ces huiles les intervalles remplis par la matière subtile, ce qui rend celles-cy plus pésantes, &

72 REFLEXIONS les fait précipiter.

Un corps ne s'enslâme qu'autant que ses parties acquiérent toute la vitesse du premier élément, & qu'elles repoussent avec force la matière globuleuse. Or les parties du soufre estant branchuës, elles doivent contenir dans leurs intervalles, beaucoup de cette matière æthérée, qui à la moindre sécousse, leur communique une forte impression, propre à repousser la matière globuleuse; & par conséquent à produire la flâme.

Néanmoins les parties fulphureuses estant sléxibles, comme nous avons dit,

SUR LA FERMENTAT. 53 elles n'ont pas assez de force pour repousser le second èlement, & pour produire la flâme, si elles ne sont intimement unies avec des parties salines, qui par raport à leur solidité, & à leur masse sont propres à recevoir beaucoup de mouvement, & à le communiquer au soufre. Ainsi nous voyons que les fels augmentent l'inflammabilité des soufres, pourveu toutefois qu'ils ne soient pas trop fixes, & trop massifs; parce que leur trop grande solidité, rend inutiles les impressions qu'ils recoivent de la matiére subtile.

Nous n'avons point jugé E iii

\$4 REFLEXIONS à propos de parler de l'esprit, que quelques-uns admettent pour cinquiesme principe. Personne n'ignore que c'est un Sel volatil dissous dans l'eau, comme l'esprit de sel Armoniac; ou un sel fixe, comine celuy de Nitre; ou enfin un soufre éxalté, tel que l'esprit de vin; ainsi chacun pourra en éxaminant la nature des autres principes, connoistre celle de l'esprit.



CHAPITRE II.

De la nature & de la caufe de la Fermentation.

A Fermentation est un mouvement viólent, & irrégulier des parties intégrantes de deux corps solides, qui nagent dans le liquide; d'où s'ensuit un changement de leur tout, ou de leurs parties, sans que ce mouvement ait une cause apparente.

Nous disons que c'est un mouvement violent, pour le distinguer du mouvement lent, & paisible, qu'ont tous

E iiij

76 REFLEXIONS

les liquides. Nous adjouftons sans cause apparente, pour marquer la différence qui est entre la Fermentation, & le bouillonément des corps exposez au feu; car la cause des bouillonéments est apparente, & celle de la Fermentation ne l'est pas. Nous attribuons ce mouvement aux corps solides, & ce n'est pas sans raison, puisque les parties fléxibles cédent trop aisément aux impressions qui leur sont faites, & par là elles plient trop, & n'opposent pas assez de résistance à la cause de cette agitation, ainsi elles n'essuyent pas tout l'effort qu'elle pourroit leur

SUR LA FERMENTAT. 5.7 communiquer. D'ailleurs les corps folides conservent une plus grande quantité de mouvement que les autres ; ce qui se voit, par ce que la Fermentation est d'autant plus viólente, que les parties du corps qui fermentent, sont plus solides, comme la Fermentation de l'esprit de Nitre avec le Fer, est beaucoup plus forte, que celle du Vinaigre avec le Corail.

On conçoit sans peine qu'il faut le secours d'un liquide, parce que les principes hétérogenes doivent se rencontrer, se choquer, & se méler, ce qui ne sçauroit se faire, si les corps salins ne

font dissours & introduits les uns dans les autres, par le moyen du liquide dans lequel ils nagent. Il s'ensuit que la Fermentation ne sçauroit se faire entre des corps parfaitement secs; l'expétience le démontre.

Il arrive toûjours un changement dans les corps aprés la Fermentation; car par le rude choc que leurs parties ont fouffert, elles se sont fouffert, elles se sont brisées, & celles qui estoient séparées, se sont jointes, & ne forment plus qu'un tout, comme il paroist par la formation des salez, qui sont le terme ordinaire, & le réfultat de la Fermentation.

ce changement ne destruit pourtant pas les principes des corps, quoyqu'il change leur arrangement & leur masse; ce qui se prouve par l'analyse des falez, desquels on retire les mesmes corps dont on s'estoit servi pour la Fermentation.

Aprés avoir éxaminé la nature de la Fermentation, il faut en expliquer la cause. Pour y parvenir il sussit d'observer que l'esprit de Nitre qui (par éxemple) ne joüissoit que du simple mouvement de liquide, en acquiert un fort considérable par le message du sel de Tartre. Il est difficile de croire avec

60 REFLEXIONS plusieurs Chymistes, que le meslange de ces differents corps augmente leur mouvement; mais on doit le regarder simplement, comme la cause occasionelle de cette agitation. Et de mesme qu'un corps ne peut donner de son mouvement, si pour lors il n'en a beaucoup plus luymesime, que celuy à qui il en communique, il s'ensuit que le sel de Tartre dont les parties estoient en repos les unes auprés des autres, puis qu'elles formoient un solide, ne peuvent mouvoir si viólemment par elles-mesmes, l'acide avec lequel elles sont meslées. Le sentiment de

SUR LA FERMENTAT. 61 ceux qui attribuent les Fermentations aux parties ignées que les corps ont reçû dans la calcination, ne satisfait pas davantage, puisque nous voyons plusieurs corps qui fermentent, & qui n'ont jamais passé par le feu, tels que le suc des plantes, le moust, la paste, & plusieurs autres. D'ailleurs estant perfuadez de la simplicité & de l'uniformité de la nature dans ses opérations, nous ne pouvons convenir, que ces particules ignées soient l'unique & la veritable cause de la Fermentation.

Pour mieux connoistre cette vérité, il faut considérer

que ce qu'on entend par particules ignées dans les corps, n'est autre chose que plusieurs parties fort subtiles, & assez massives, que les corps ont reçû dans la calcination, & qui sont dans un mouvement tres-rapide, ou pour mieux dire, qui ont acquis toute la vitesse de la matière subtile, d'où leur vient le nom de particules ignées. On voit par là que l'éxistence de ces particules ignées, n'est possible tout au plus, que dans les corps qui sont actuellement en feu. Car en tout autre cas, ou ces particules sont en repos dans les corps solides (comme la

SUR LA FERMENTAT. 63 chaux) ou elles font en mouvement. Si elles sont en repos, elles ne doivent plus estre appellées particules ignées; puis que leur nature consiste dans le mouvement le plus rapide. Si au contraire elles sont en agitation, il n'est pas concevable que ces particules tres-subtiles, & qui font dans un mouvement tres-rapide, puissent rester dans ces corps long-temps aprés qu'ils sont hors du feu. De plus elles ne sçauroient acquérir un nouveau degré de mouvement par l'affusion de l'eau, comme il doit arriver à la chaux ; car le mouvement imperceptible de ce

64 REFLEXIONS

liquide est infiniment plus petit, que celuy auquel doivent participer les parties ignées, puis qu'elles causent une chaleur tres-forte. L'on ne sçauroit non plus admettre ces particules ignées dans les liqueurs qu'on a tirées par un feu violent (comme les eaux fortes.) Car ou elles s'évaporeroient par rapport à leur mouvement & à celuy du fluide, ou elles nageroient, ou bien elles seroient absolûment esteintes; puisque nous voyons que ces fortes de liqueurs, qu'on appelle Maigres, bien loin de pouvoir entretenir le feu, l'esteignent entiérement.

C'eft

SUR LA FERMENTAT. 65 C'est une chose clairement connuë de tous les Physiciens, que dans la nature il n'y a pas plus de mouvement dans un temps que dans un autre; & que ce mouvement se communique quelquefois des corps infensibles aux corps sensibles, & réciproquement des corps sensibles aux insensibles. D'ailleurs on est persuadé que tout corps persiste dans l'estat où il setrouve, soit pour le mouvement, ou pour le répos, jusqu'à ce que cette façon d'estre, soit interrompuë par quelque cause. Ainsi quand on remarque deux corps qui ont chacun en particulier

66 REFLEXIONS

peu de mouvement, en acquérir encore davantage par leur meslange, sçachant d'ailleurs que les corps ne se donnent pas d'eux-mesmes le mouvement, il faut conclure que cette augmentation de mouvement leur vient de quelqu'autre caufe. Il n'y a aucun corps sensible qui le leur donne; il faut donc nécessairement qu'il y ait une cause insensible qui le leur communique; & parce qu'on reconnoist une matière subtile tres-agitée, qui pénétre facilement tous les corps, mesme les plus solides, & dont le mouvement est suf-

SUR LA FERMENTAT. 67 fisamment prouvé par le brisement de la larme de verre, & par l'effort de la poudre à canon; on doit considerer avec raison cette matière subtile comme la cause de l'agitation extraordinaire des corps qui fermentent. Cette matiere, néanmoins, qui traversoit les corps avant leur meslange, ne leur donnoit qu'un certain degré de mouvement ; Il ne s'agit donc plus que d'éxaminer, pour quoy elle est plus libérale à leur égard aprés leur union qu'auparavant. La matière subtile ne peut donner une si grande agitation à ces corps lors qu'ils

68 REFLEXIONS font meslez, que parce qu'elle en a davantage ellemesme, ou parce que ces liqueurs par leur meslange sont plus en estat de le recevoir. M. Descartes & ses partisans soustiennentla premiére proposition, & se perfuadent que quand les pointes des acides s'insinuent dans les pores de l'alkali, elles sont accompagnées de la seule matière subtile, & qu'en estant entourées, ces corps en acquiérent toute la vitesse, & de-là ils déduisent la cause de cette augmentation de mouvement.Cette hypothése souffre une trop

grande difficulté pour l'a-

SUR LA FERMENTAT. 69 dopter; car il s'ensuivroit que les corps fermenteroient d'autant plus rudement, que le premier élément fe trouveroit moins accompagné des deux autres; puisque dans ce temps-là il a beaucoup plus de mouvement, n'estant pas obligé d'en donner à ces corps qui l'embarrassent. Cependant dans la machine Pneumatique dont on pompe l'air grossier, les Fermentations sont moins vives; il s'ensuit donc que si les corps qui fermentent recoivent un mouvement plus impetueux, c'est qu'ils s'offrent d'une autre manière au cours de

70 REFLEXIONS cette matiére subtile dont nous parlons. Or les corps seront plus en estat d'estre choquez avec viólence, quand son passage sera plus difficile, ce qui arrive par l'introduction des pointes acides dans les pores des sels alkalis; car les trous dont ces derniers sont percez, estant occupez presque selon tout leur diamétre, par les coins qui y sont introduits, la matière subtile n'a plus la mesme facilité à parcourir les differents pores; elle est obligée par conséquent de frapper contre leurs parois avec viólence, d'en hûrter les parties avec sur la Fermentat. 71 force, & enfin de les déplacer avec esclat. Cet estet arrivera d'autant plus aisément que le rétrécissement des pores de l'alkali par l'introduction des acides, fait que la matière subtile acquiert de la vitesse par cette loy du mouvement, qu'un corps liquide se meut d'autant plus viste, qu'il passe d'un lieu large dans un estroit.

On peut demander icy fort-à-propos, pourquoy la matière subtile fait tant d'effort contre les costez des pores de l'alkali, & qu'elle ne chasse pas l'acide d'un pore où il est entré, ou qu'elle n'en brise pas la pointe. Pour res-

REFLEXIONS pondre à cette difficulté qui est considérable, on peut dire en premier lieu que l'acide n'est point chasse du pore, ou parce qu'il est poufl'é continuellement du dehors en dedans; ou parce qu'il y est fiché trop fortement; mais quoy qu'on ne puisse nier qu'il ne soit poussé à tout moment vers le centre de l'alkali, & par la matière subtile qui vient du dehors, & par la liqueur qui porte cette pointe dans le pore; cependant cette force me paroist trop petite pour s'opposer à celle qui est dans le pore & qui doit le répousfer dans un sens opposé;

c'est-

SUR LA FERMENTAT. 75 c'est-à-dire le chasser du corps. Ainsi l'on doit y adjoufter l'engagement eftroit de l'acide dans le trou où il est fiché; car comme le milieu de l'acide a beaucoup plus de grosseur que ses extrémitez, qui se terminent en pointe, il est certain que quand cet acide est arrivé dans son milieu, il doit estre serré comme un clou dans du bois. Ce refserrement doit estre augmenté par les parties sulphureuses qui sont dans les Tels, dont les branches ayant esté escartécs latéralement par l'introduction de l'acide, doivent se remettre dans

REFLEXIONS leur prémier estat par leur vertu élastique, & serrer l'acide qui s'y trouve engagé. Or l'acide estant engagé, ne cédera pas facilement à l'impulsion de la matière subtile qui tend à le chasser, d'autant plus qu'elle ne le pousse en dehors qu'en choquant sa pointe, qui estant fort mince ne luy donne pas beaucoup de prise. Rendons maintenant raison, pourquoy l'acide ne se brise pas de mes-

me que l'alkali.

Il est vray que l'alkali se brise dans la Fermentation, tandis que l'acide reste presque tout entier; puisque l'esprit de Venus (au rapport

BUR LA FERMENTAT. 75 de M. Lafaveur, fameux Chymiste) peut estre employé à plusieurs dissolutions de Corail. Ce qui n'arrive que parce que la matiére subtile fait plus d'effort contre l'un que contre l'autre; car cette matière subtile enfermée dans les pores de l'al-Kali agit sur toute la surface de ces pores, & tend à mouvoir leurs parties séparément, & à les escarter les unes des autres. Au contraire si l'acide est choqué, il est plus aisé au premier élément de le mouvoir selon fon tout, que selon ses parties dans des déterminations différentes, parce qu'il a peu

Gij

76 REFLEXIONS de prise sur cet acide, & qu'il glisse sur sa surface. De plus l'escartement des piéces des corps alkalins est facilité par l'introduction mesme de l'acide dans leurs pores, qui y fait l'office d'un coin dont la force est tresgrande, comme on le voit dans les Méchaniques. Ainsi les deux efforts qu'essuye l'alkali, & que n'éprouve pas l'acide, sont cause du brisement de l'un, pendant que l'autre demeure presque dans son entier. L'union éxacte des parties de l'acide, contribuë encore à le garentir des impressions que la matière subtile fait sur l'al-

SUR LA FERMENTAT. 77 Kali; car ses parties se touchant plus intimement que celles de l'alkali (comme la grandeur & le nombre des pores de celuy-cy le font afsez voir) il est évident que les parties de l'acide auront plus de peine à estre séparées, que celles de l'alkali qui ne se touchent que par de petites surfaces. Cette raison est confirmée par l'expérience, qui nous fair voir que quand les particules des corps dissouts par les acides, ont beaucoup de liaison entr'elles, une partie de l'effort se passe sur l'acide, parce que ces particules sont plus difficilement désunies;

78 REFLEXIONS
c'est pourquoy l'esprit de
Nitre perd plus de sa force
dans la dissolution de l'argent, que l'esprit de Vinaigre dans la dissolution du
Corail.

Nous expliquerons dans le Chapitre suivant, l'ébulition, la chaleur, & la flâme des corps qui fermentent. Nous finirons celuycy, en faisant remarquer que les Fermentations ne doivent pas estre bien viólentes dans la machine du vuide, parce que les parties des corps y estant beaucoup moins pressées les unes contre les autres (comme il paroist par le gonslement des

SUR LA FERMENTAT. 79 corps qui y sont enfermez) leurs pores sont beaucoup plus larges qu'auparavant. À l'esgard des parties qui composent ces corps, n'estant plus aussi comprimées par l'air extérieur, elles résiste. ront peu à leur déplacement. Ainsi la matière subtile trouvant un obstacle facile à surmonter, ne fera point l'effort qu'il faut pour briser les corps avec viólence, comme il est nécessaire qu'il se fasse pour opérer une grande Fermentation.

Aprés avoir parlé de la nature, & de la cause de la Fermentation, on croit icy devoir prévenir la demande

G iiij

80 REFLEXIONS que l'on peut faire s'il faut nécessairement y employer des corps d'une nature différente. Plusieurs ont soûtenu que des sels homogénes fermentoient ensemble, & ils ont appuyé leur sentiment par des expériences qui semblent le confirmer. Si l'on mesle l'huile glaciale de Vitriol, qui est un acide trespuissant, avec l'esprit tiré de ce mesme corps, qui est un acide tres-manifeste, il s'excite d'abord une Fermentation viólente qui eschauffe le vaisseau. Ainsi, disent-ils, les acides fermentent entr'eux. Mais on ne sçauroit ti-

rer de cette expérience l'a-

SUR LA FERMENTAT. 81 vantage qu'on en prétend; car on ne peut douter que cette huile ne contienne quelque partie métallique, qui est un corps alkaliniforme, hetérogéne aux acides. Cela est prouvé par la grande pésanteur de cette huile, & par les concrétions qui s'y forment; car elle peut se réduire presque toute à un corps solide. Or les acides purs ne peuvent se coaguler, parce qu'ils ne se touchent point par des surfaces assez larges, donc la concrétion suppose dans les corps, des parties qui ne cédent pas aisément au mouvement du

82 REFLEXIONS fluide. D'ailleurs il n'est pas possible que les parties du métal qui sont dans le Vitriol (comme on n'en sçauroit plus douter) ayent essuyé une force de feu, aussi considérable, que celle qu'on a employée pour retirer cette huile, sans qu'elles ayent esté obligées de suivre la liqueur dans le balon. Enfin ce qui ne laisse aucun lieu de douter de l'éxistence de quelque corps estranger dans cette huile, c'est la Fermentation qui survient par l'affusion de l'eau pure. On peut dire que si l'eau cause ce mouvement, ce n'est point par les acides qu'elle

SUR LA FERMENTAT. 83 contient, puisque rien ne fçauroit y prouver leur présence; mais en divisant les fels acides du Vitriol en des parcelles plus petites, qui par ce moyen deviennent propres à entrer dans les pores des parties métalliques avec lesquelles estant meslez, ils doivent boüillonner à la manière de tous les esprits acides fixes. Il paroist par tout ce qu'on vient de dire, que l'expérience rapportée ne sçauroit prouver que les acides fermentent entr'eux.

La feconde preuve dont on fe fert pour faire voir que les corps de mefme nature en-

84 REFLEXIONS

tretiennent une Fermentation, est tirée du messange de l'esprit de Nitre avec l'esprit de Vin; parce que ces deux liqueurs font acides (comme il paroist par les épreuves ordinaires. Cependant il est constant qu'elles fermentent ensemble quelque temps aprés leur meslange. Mais comme on apperçoit qu'il se fait de petites concrétions, avant que la Fermentation survienne; & qu'elles ne sont que les parties sulphureuses de l'esprit de Vin serrées & approchées les unes contre les autres par l'introduction des acides du Nitre entre les intervalles

SUR LA FERMENTAT. 85 des petites branches dont les soufres sont composez; l'on doit regarder les petits pelotons qui sont dans la liqueur comme un corps al-Kaliniforme dont les pores presque comblez par les acides, sont assez estroits pour s'opposer au cours libre de la matière subtile. Ce qui se fait pourtant avec un petit effort; puisque ces esprits ne perdent point leur acidité, comme il paroist par la Fermentation qui y cause le meslange de l'esprit volatil de sel Armoniac, aussi-bien que plusieurs autres alkalis qu'on y jette. L'adoucissement de l'esprit de Nitre ne

86 REFLEXIONS persuade pas le brisement de ses parties, puis qu'on peut le retirer par la cornuë tel (à peu prés) qu'on l'a employé pour l'adoucir. Ainsi la douceur qui luy survient dans cette opération, est la suite de l'engagement des sels acides dans les parties rameuses de l'esprit de Vin. Le sucre n'est doux que par cette raison, puisqu'on en retire par l'analyse un acide tres-puissant. C'est pour cela aussi que le moust perd sa douceur lorsqu'il se change en Vin, parce que dans la fermentation, ses sels se dégagent, & se débarrassent des soufres grossiers dans lesquels ils estoient envelopez; de telle sorte que ces sels ainsi débarrassez, agissent d'une manière disserente sur nos organes, & qu'ils excitent en nous un goust fort, & piquant.



CHAPITRE III.

Des différentes espéces de Fermentation.

Prés avoir traité des Fermentations en géneral, il n'est pas inutile de dire quelque chose des différentes espéces de Fermentation. Il y a des Fermentations avec effervescence & chaleur, comme celle du sel de Tartre joint à l'esprit de Nitre. Il en est d'autres qui se font sans effervescence avec chaleur, comme celle de l'huile de Vitriol versée dans l'eau commune. On en voit d'autres

SUR LA FERMENTAT. 89 d'autres qui se font avec feu & flâme, comme celle de l'huile de Girosle avec l'esprit de Nitre. Enfin il y en a d'autres qui sont froides. Comme on ne peut pas douter que tout le mouvement de Fermentation ne vienne de la matière subtile, il n'y a qu'à alléguer la raison, pourquoy cette matiére communique d'une manière différente son mouvement à de différents corps; & alors l'on découvrira facilement d'où viennent ces différentes Fermentations.

Mais pour bien comprendre la raifon de ces différentes Fermentations, il faut

90 REFLEXIONS seulement considérer deux choses. La prémière, qu'il y a de certains corps qui ont leurs parties solides, &estroitement jointes ensemble; & qui par consequent resistent beaucoup au mouvement de la matière subtile, laquelle faisant effort pour rompre ces obstacles, imprime un grand mouvement aux parties de ces corps, qui par rapport à leur solidité & à leur masse, sont propres à le recevoir; d'où s'ensuit nécessairement la chaleur, & l'effervescence. La seconde, qu'il y a des corps qui n'ont point leurs parties ny si solides, ny si estroitement joinsur la Fermentat. 91 tes, qui se divisent à la moindre sécousse, qui cédent à l'impression de la matière subtile, & qui n'en reçoivent pas un mouvement si fort; d'où il s'ensuit que ces Fermentations sont sans effervescence.

Il y a des Fermentations fuivies de flâme. Pour en concevoir la raison, il faut considérer que la flâme ne consiste que dans une agitation extrême & prompte des particules des corps environnées de la seule matière subtile dans le tourbillon de laquelle elles nagent. Ce mouvement viólent qu'elles ont acquis les oblige à pous-

Нij

92 REFLEXIONS ser à la ronde, la matière globuleuse qui se trouve dans le cercle qu'elles descrivent, laquelle venant à frapper vivement nos yeux, nous fait appercevoir la flâme. Ainsi lorsqu'on mesle l'huile de Gayac avec l'esprit de Nitre, la matière ætherée dont le cours se trouve intercepté, imprime aux particules de ces corps un mouvement tres-rapide. Mais comme ce Phœnomene n'arrive point, si l'un des corps dont on se sert pour la Fermentation n'est sulphureux, il est constant que ce dernier contribuë beaucoup à produire la flâme. Pour en estre

SUR LA FERMENTAT. 93 convaincu, il faut considérer (comme nous avons déja remarqué) que les soufres ont leurs parties branchuës dontles interstices sont assez grands,& remplis par la matiére subtile; & qu'ils contiennent aussi quantité de particules salines affez massives ; de sorte que dans la Fermentation cette matiére æthérée se trouvant interceptée, fait effort contre ces parties branchuës & falines; & que les environnant de toutes parts, elle leur imprime assez de mouvement pour repousser avec viólence & promptitude la matière globuleuse; ce qui suffit pour

94 REFLEXIONS produire la flâme. Les corps quine sont point sulphureux ne sçauroient produire un tel effet, parce que leurs parties estant trop resserrées ne laissent pas des intervalles assez grands pour contenir suffisamment de matière æthérée capable d'environner leurs parties, & pour leur communiquer une impression assez forte pour repousser le second élément. On peut dire encore que l'enchaisnement des parties sulphureuses contribuë à produire la flâme, parce que l'impression de la

matière subtile se communique fort aisément, des sur la Fermentat. 95' unes de ces parties aux autres, & qu'elle les rend propres à produire le feu.

Il faut que la liqueur qu'on employe pour éxciter le feu par laFermentation soit despoüillée autant qu'il est possible des parties aqueuses; car l'eau occupant les interstices des parties rameuses du soufre ; il est certain que la matière subtile y sera en moindre quantité (l'espace qu'elle doit occuper estant rempli d'eau.) Ainsi le mouvement estant partagé entre les parties aqueuses & celles du soufre, ces derniéres ne recevront pas la rapidité qu'il faut pour pro-

96 REFLEXIONS duire le feu. Enfin les sels contribuant beaucoup à entretenir le feu (comme il paroist par le bois flotté & par celuy dont les sels se sont évaporez en pourrissant, lesquels donnent tres-peu de chaleur en comparaison du bois neuf)il s'ensuit que tout ce qui dissoudra trop les sels qui sont dans le tissu des soufres, sera un obstacle à leur inflammabilité; & l'eau faisant cet effet, elle s'opposera à la production de la flâme. On entrera aisément dans ce sentiment, si l'on fait réfléxion à cette régle, que les corps reçoivent le mouvement par rapport

sur la Fermentat. 97 à leur masse. Or il est évident que les sels dissous font divisez en parcelles plus petites, & par une suite nécessaire moins en estat de recevoir, & de communiquer aux autres corps ce mouvement rapide & viólent, qui entretient & qui produit le feu.

Nous avons remarqué qu'il n'y avoit que les corps sul-phureux qui s'enflâmoient dans la Fermentation. Cependant tous les corps de cette nature ne produisent pas toûjours la flâme en fermentant. L'esprit de Vin, qui par éxemple, est tout sul-phureux ne fait qu'une esser-

98 REFLEXIONS vescence sans produire de flâme, lorsqu'il est messé avec l'esprit de Nitre. Il n'est pas difficile de rendre raison de cette différence; car ayant eftabli que la matière æthérée doit trouver une résistance assez considérable pour produire la flâme; il s'ensuit que toutes les fois que son cours ne sera que peu intercepté, elle ne fera point de violents efforts pour se faire un passage. Or les parties salines & sulphureuses de l'esprit de Vin estant tres-minces, & ayant beaucoup de délicatesse, elles ne peuvent s'opposerque foiblement aux déterminations de la matié-



sur la Fermentat. 99 re fubtile, & par conséquent celle-cy ne leur communique point le mouvement impétueux & rapide dans lequel consiste la slâme.

On a fait voir dans une Histoire Compagnie illustre, des Fer-de l'Acamentations suivies de froid, Sciences, par le meslange de l'huile de 1700. pa. Vitriol & du sel Armoniac. Memsi-L'on a versé dans un grand res. verre bien net, & bien sec, trois onces d'huile de Vitriol, dans laquelle on a plongé un Termométre. L'huile de Vitriol, par sa froideur, en a fait descendre l'esprit de Vin; on y a versé une demionce de sel Armoniac; il s'est fait une viólente Fer-

100 REFLEXIONS mentation; la matière s'est eslevée considérablement, & la liqueur du Termométre est encore descenduë pendant la Fermentation, ce qui prouve le froid causé par le meslange. Ce fait est assez estonnant, & il merite bien qu'on l'explique. Pour y réuffir, il est nécessaire d'observer, que ces corps, qui excitent cette sensation de froideur quand ils fermentent, ne la causoient pas avant leur meslange. C'est pourquoy il faut ou que le mouvement de leurs parties soit considérablement diminué; ou qu'elles ayent receu une détermination dif-

SUR LA FERMENTAT. 101 férente de celle dont elles joüissoient auparavant, & opposée à celle qui produit la chaleur. Il est difficile de croire que ces corps perdent quelque chose de leur mouvement par leur meslange; puisque l'on voit les parties du sel Armoniac se diviser en des parcelles tres-minces; & que cela ne se peut faire sans une augmentation de mouvement. D'ailleurs, on s'apperçoit que l'huile de Vitriol, qui ne jouissoit que du simple mouvement de liquide, qui est doux & paisible, se meut tres-sensiblement, & qu'elle acquiert une si grande agitation qu'elle ne peut plus estre

I jij

102 REFLEXIONS contenuë dans le verre, dont elle n'occupoit auparavant que la moitié. Il faut donc que ce froid soit causé par une détermination particulière que les parties des corps acquierent lorsqu'ils fermentent. En effet on sçait en Physique que le froid ne dépend pas tant du repos des parties que de leur mouvement direct. Le froid qu'excitent certains vents, & celuy que cause l'air que nous poussons en serrant les lévres, sont des éxemples senfibles de cette vérité. Ce sentiment est encore confirmé par la pensée des Modernes touchant la manière

SUR LA FERMENTAT. 103 dont se font nos sensations. Ils establissent que les filets nerveux de nos organes doivent estre agitez d'une certaine façon, & transmettre leurs esbranlements jufqu'au cerveau, pour nous faire appercevoir les corps qui font impression sur nous. Or les corps dont les parties sont en repos ne sçauroient communiquer du mouvement aux nerfs; c'est pourquoy les corps qui produisent le froid, doivent avoir une sorte de mouvement. Ce principe estant une fois establi, comme tres-certain, il s'agit maintenant de chercher la cause, qui fait que les corps qu'on employe pour cette espéce de Fermentation, n'acquiérent point ce piroüettement sur leur propre centre, dans lequel consiste la chaleur.

Le mouvement circulaire qui arrive aux parties de la pluspart des corps qui bouillonnent, leur vient de la matière subtile, qui ne pouvant continuer fon chemin par des lignes droites, est forcée de se mouvoir en rond, d'où s'ensuit la chaleur. Au contraire dans la Fermentation de l'huile de Vitriol avec le sel Armoniac, la matiére subtile n'est pas obligée de tournoyer dans

SUR LA FERMENTAT. 105 les pores de ce corps; ou parce que les pores du sel Armoniac estant polis, égaux & sans tortuosité, ils ne contraignent point la matière subtile à se détourner à tout moment de la ligne droite, pour se mouvoir circulairement; ou enfin parce que ces passages ne sont point assez bouchez. Le prémier sentiment, quelque spécieux qu'il paroisse, ne sçauroit estre receu ; car il faudroit dans cette hypothése, que le sel Armoniac (par éxemple) meslé avec toute sorte d'acide, entretint une Fermentation suivie de froid; puisque ses pores seroient toûjours

106 REFLEXIONS les mesmes, c'est-à-dire, incapables de faire descrire à la matiére subtile divers mouvements circulaires. Cependant l'expérience fait voir le contraire; car si l'on mesle dans le sel Armoniac de l'huile de Vitriol tres-bien rectifiée, il s'excite un bouillonnement suivi d'une chaleur si forte, que la main ne peut la supporter. Cet effet, ou le froid qui accompagne cette Fermentation, dépend donc uniquement de ce que les pores par où doit couler le premier élément, estant assez

larges, ils luy permettent de fuivre fon chemin en droite ligne, fans qu'il foit obligé

SUR LA FERMENTAT. 107 de se destourner. Cette opinion est tres-bien confirmée par l'expérience que l'on vient de citer; car l'huile de Vitriol bien rectifiée ayant fes fels plus gros & moins délayez dans le phlégme, elle bouche plus estroitement les routes de la matière subtile, & elle luy oppose une résistance plus forte. Par cet obstacle elle se destourne des chemins qu'elle tâche de parcourir, & elle imprime à ces corps une agitation viólente, & un mouvement en rond, d'où dépend la chaleur. Cela est si vray, que les acides qui ont le plus de masse, sont ceux qui, en fer108 REFLEXIONS mentant, causent le plus de chaleur.

1. Quelques-uns douteront peut-estre de la vérité de cette expérience dont nous venons de parler, & ils craindront qu'on n'y ait point apporté toutes les précautions réquises. Mais ce soupçon cessera sans doute, lorsqu'ils apprendront que l'esprit de Vin du Termométre dont on s'est servi, est descendu dans le mesme instant que le Termométre a esté plongé dans l'huile de Vitriol tres-bien rectifiée; & que la chaleur n'a paru qu'en y messant le fel Armoniac. Cette expé-

SUR LA FERMENTAT. 109 rience a esté faite plusieurs fois en présence de quantité de personnes tres-habiles, & qui ont esté tesmoins des précautions, qu'on y a observées, aussi - bien que dans toutes les autres expériences que l'on a faites. Enfin pour ofter tout scrupule nous dirons encore, que l'on a employé du mesme sel Armoniac avec de l'huile de Vitriol moins forte, & que la Fermentation a esté froide. Ainsi l'on ne prétend pas destruire la froideur ny la beauté de cette expérience, de laquelle on doit estre fort redevable à celuy qui l'a trouvée, puisqu'elle confirme le sentiment des Modernes touchant la nature du froid. On a voulu seulement faire remarquer combien la différente configuration des parties dans les corps, est capable de

produire de différents effets.

2. La liqueur se gonsse, & bouillonne dans la Fermentation; parce que les parties de l'air estant rarésées, elles se dilatent, & ne pouvant pénétrer les parties de l'eau, elles les soûlévent, ce qui fait le bouillonnement? Que ce bouillonnement ne soit causé que par la seule rarésaction de l'air, cela se voit dans la machine Pneumati-

que, quand on en a pompé l'air; car alors l'air contenu dans la liqueur ne se trouvant plus comprimé par l'air extérieur, se dilate, & s'élevant il souleve les parties d'eau, & il les fait boüillonner.

Aprés avoir parlé des différents effets de la Fermentation, il n'est pas hors de propos de résoudre une question assez importante, sçavoir si la précipitation des corps dans les liqueurs, est toûjours précedée d'une Fermentation.

Un corps ne demeure sufpendu dans un liquide, que parce que le sluide dans

112 REFLEXIONS

lequel il nage se trouve en équilibre avec luy. Il s'ensuit de là que pour faire précipiter un corps il ne faut que destruire cet équilibre, c'est-à-dire, augmenter le poids des corps suspendus, ou diminuer la résistance des liqueurs qui les soustiennent. C'est par l'augmentation de ce poids que se font toutes les précipitations, & l'on n'en peut douter; puisqu'il est peu de corps dissouts qui n'augmentent en pésanteur, & en volume lorsqu'ils se précipitent. Mais il est rare de trouver des précipitations causées par la diminution de résistance dans les liquides

SUR LA FERMENTAT. 113 liquides.La précipitation du Mercure dissous par l'esprit de Nitre, est de cette espèce. Elle se fait par le moyen de l'eau commune, laquelle affoiblit le dissolvant, & alors le Mercure se précipite. On auroit peine à donner beaucoup d'autres éxemples de précipitations de cette nature, & l'on s'imagine assez que celle dont nous parlons ne se fait que parce que l'eau fimple escartant, & divifant les mollécules de l'efprit de Nitre, elle les rend incapables de résister à la pésanteur du Mercure; ainsi l'équilibre cesse, & le Mercure se précipite, sans Ŕ

que la Fermentation y air aucune part. Examinons maintenant s'il arrive quelque Fermentation dans les précipitations, qui se font par l'augmentation de péfanteur dans les corps qui se

précipitent.

Le poids des mollécules des corps dissours ne peut estre augmenté, que par l'union plus intime de leurs parties, qui auparavant estoient séparées par la dissolution; ou par la jonction de quelqu'autre corps aux particules suspendues dans un menstrue; c'est pourquoy l'on remarque plus d'opacité dans les corps qui sont presse.

SUR LA FERMENTAT. 115 à se précipiter. En esset leurs parties se sont rapprochées ou grossies par une addition, & elles ont formé des mollécules plus grossières, qui n'ayant plus de proportion avec celles du fluide, perdent ensin l'équilibre où elles estoient d'abord, & se précipitent où leur poids les entrâine.

Loin que la Fermentation produise ces esfets, elle atténuë, & sépare encore davantage les mollécules, & par consequent elle doit estre un obstacle à leur réünion. En vain quelques uns, résuseront-ils de se rendre à ces démonstrations, &

116 REFLEXIONS prétendront se fonder sur cet axióme de Chymie qui dit, que tout ce que les alkalis dissolvent, est précipité par les acides. En vain voudra-t'on encore prouver la nécessité de la Fermentation dans les précipitations; en rapportant, que l'on se sert des corps de différente nature pour précipiter. Il est aisé de faire voir la fausseté de ces axióme, quoy que généralement receu, & de combattre les erreurs qui en dépendent.Il faut pour cela remarquer que le Mercure dissous par l'esprit de Nitre, fournit un précipité blanc dés qu'on y a verse de l'esprit de Sou-

SUR LA FERMENTAT. 117 fre, ou du Vitriol. Cependant personne n'ignore que l'esprit de Vitriol ou celuy de Soufre, n'ont jamais fermenté avec l'esprit de Nitre qui leur est analogue, ou homogéne, d'où l'on peut conclure certainement que cette précipitation, non plus que les autres, n'est pas causée par une Fermentation comme ils l'osent avancer. Qu'on n'aille point encore se retrancher sur les précipitations des corps diffouts par les acides, faites par les alkalis. Si l'huile de Tartre, ou l'esprit volatil de sel Armoniac précipitent le Sublimé corrosif, il n'y a

MIS REFLEXIONS rien en cela qui démonstre une Fermentation. La liqueur devient trouble, on n'apperçoit aucun boüillonnement; & la précipitation commence dés l'instant de la fusion. Il est bien plus probable que les acides de sel, & de vitriol sont si intimement unis avec le Mercure, dans les mollécules du Sublimé corrosif, que bien loin de se détacher pour fermenter avec les liqueurs alkalines qu'on y a versées, au contraire ces liqueurs alkalines s'unissent avec les parties intégrantes du Sublimé esparses dans l'eau; d'où il en résulte un

SUR LA FERMENTAT. 119 tout si massif qu'il est forcé de se précipiter. On conviendra sans peine que les précipitez, quoyque compofez d'acides & d'alkalis, se font sans Fermentation, si l'on fait réfléxion que le Sublimé corrosif réduit en poudre, ne fermente jamais avec l'esprit volatil de sel Armoniac. Ainsi l'on peut conclure de là que les précipitations ne sont pas nécessairement précedées d'aucune Fermentation, comme l'ont prétendu jusqu'à présent la pluspart des Chymistes.

Aprés avoir donné une connoissance suffisance de

120 REFLEXIONS la cause, & des principaux effets de la Fermentation, nous pouvons parler du sel salé qui en est le résultat. Le sel salé est celuy qui résulte du meslange de l'acide, & de l'alkali. On l'appelle salé parfait, quand il ne produit pas les effets ny de l'un ny de l'autre; & on le nomme salé acide, ou alkali, lorsqu'il participe plus de l'un que de l'autre. Nous ne parlerons que du salé parfait, parce que l'on peut appliquer aux deux autres, tout

ce qui fera dit de celuy-cy. Le Tartre vitriolé, par éxemple, qui est un salé parfait, & qui résulte du

mellange

SUR LA FERMENTAT. 121 meslange du sel de Tartre & de l'esprit de Vitriol, n'a plus les propriétez de l'acide, ny de l'alkali; c'est-àdire, qu'il n'excite plus le sentiment d'aigreur que produisoit l'esprit de Vitriol; ny celuy d'acreté que causoit le sel de Tartre. Enfin ce sel ne fermente pas avec les acides ny avec les alkalis, comme faisoient les corps, qu'on a employez pour sa formation. Or puisque ce sel ne fermente point avec les acides, on doit conclurre; ou que ses pores font trop ouverts, & qu'ils laissent entrer sans peine les acides; ou bien qu'ils sont

122 REFLEXIONS

occupez par quelqu'autre corps. La première refléxion ne sçauroit estre soustenuë, puisque le tissu du Tartre vitriolé est plus ressearé que celuy du sel de Tartre ; car l'un se résout plus difficilement que l'autre. C'est pourquoy si le Tartre vitriolé ne fermente point avec les acides, il faut que ses pores soient comblez par les pointes de l'esprit de Vitriol. Ce salé parfait demeure tranquille au milieu des alkalis, ce que l'esprit de Vitriol n'au-roit pû faire avant sa jonction avec le sel de Tartre; il faut donc qu'il ait changé

SUR LA FERMENTAT. 123 de nature, c'est-à-dire, qu'il ait perdu ses pointes; ou qu'elles se soient engagées dans quelque gaine qui les rétient. On ne sçauroit se persuader que les acides se brisent dans la formation du salé, puisque par la distillation on en retire l'esprit de Vitriol, tel à peu prés qu'on l'avoit employé; c'est pourquoy il faut que les pores du sel de Tartre soient remplis par les acides du Vitriol. Enfin le sel de Tartre, qui par sa surface raboteuse excitoit un sentiment d'acreté, ne le cause plus, quand il est uni à l'esprit de Vitriol, ce qui prouve que sa

124 REFLEXIONS surface de raboteuse qu'elle estoit auparavant, est devenuë plus unie & plus égale. Or cela ne peut arriver que parce que les pointes dont la surface de ce sel estoit hérissée, se sont brisées; ou par ce que les intervalles que ces pointes laifsoient entr'elles ont esté remplies. Il est prouvéque les acides ne sçauroient se briser, puisqu'on les retire presque semblables; il faut donc que ces acides s'engagent dans les intervalles du sel alkali, & qu'ils en rendent la surface plus unie, d'autant mieux que le sel qui en résul. re, est incapable de recevoir

SUR LA FERMENTAT. 125 dans ses pores nul autre nouveau corps avec lequel il puisse fermenter. L'introduction des acides dans les pores de l'alkali, ne paroist pas suffisante, ou pour mieux dire, elle n'est pas propre à former un tout, dont la surface soit unie, & égale, puisque ces acides ayant une figure fusiforme, ils laissent toûjours des intervalles entre leurs pointes. C'est pourquoy il est nécesfaire pour la formation du falé parfait, qu'il se détache quelques parties terrestres, & fulphurcuses du sel alkali, lesquelles s'insinuant entre ces pointes, en remplissent L iii

126 REFLEXIONS les intervalles, & rendent la surface du salé qui en resulte, unie, égale, & incapable d'exciter le sentiment d'acreté. On dira peut-estre que dans la formation du salé, les acides se brisent, & que par là ils rendent la surface de ce sel polie & égale; ou que ces mesmes acides s'entrelassent les uns dans les autres, & que par là ils contribuent à rendre la surface du salé plus unie. Mais on peut respondre que les acides ne se brisent point, comme il a esté suffisamment prouvé. D'ailleurs quand bien mesme les acides feroient bri-

sez, ils ne pourroient jamais.

SUR LA FERMENTAT. 127 rendre la surface du sel unie; car les différentes pièces qui résultéroient de cette divifion ne sçauroient s'ajuster de telle sorte dans les pores de l'alkali, qu'elles ne laifsassent toûjours des intervalles entr'elles; puisque par rapport à leur inégalité, les unes s'éleveroient au dessus des autres, & la surface qui en résulteroit devroit estre raboteuse. Le défaut d'acrimonie dans le salé ne provient pas non plus de l'entrelassement de ces mesmes acides; car si cela estoit, on retireroit, & l'on separeroit aisément ces acides du sel alkali; puisqu'ils ne res retire qu'avec tant de difficulté.



CHAPITRE IV.

De que sques Fermentations particulières.

Beaucoup de Physiciens ont déja fait part au public de plusieurs expériences avec l'explication de quelques Fermentations accompagnées de flâme. Olaus Borrichius a esté le premier qui nous a donné celle qui fuit, & que Bartholin rapporte dans sonLivre intitulé, Acta. Hafniensia. Voicy la ma- Experience. nière qu'il le propose. Met. tez, dit-il, dans un grand verre quatre onces d'esprit de

T30 REFLEXIONS Térébentine nouvellement distillée; versez-y six onces de bonne eau forte récemment préparée; agitez un peu le messange; & couvrez le verre; ostez ce couvert demi-heure aprés ; l'esprit de Térébentine pénétré par les acides de l'eau forte commencera à boüillonner, & parmy la fumée espaisse qui s'eslevera, il paroitra sur les bords du verre une flâme fort vive. Cette expérience, à ce que rapporte l'Auteur, ne reussit point, que lorsqu'on employe des esprits récemment préparez.

Historia Aprés luy M. Tournedemia, 2. fort, & M. Homberg, di-

sur la Fermentat. 131 gnes membres de l'Académie des Sciences, nous ont donné quelques Fermentations de cette nature. Le prémier dit qu'il faut prendre en égale quantité de l'huile de Sassaffaras bien rectifiée, & de l'esprit de Nitre bien déphlegmé, & que messant ces liqueurs dans un verre, elles s'enssament bientost aprés.

M. Homberg rapporte Histoire de que l'huile de Giroste bien 1701. rectissée, & l'esprit de Nitre bien déphlégmé mis dans un grand verre à égale quantité sermentent rudement, & que cette Fermentation est suivie de slâme.

132 REFLEXIONS L'obligation où je me trouvay (comme j'ay déja dit,) de faire un Cours de Chymie public, m'engagea à faire plusieurs meslanges de différentes liqueurs qui ont produit les essets que je rap-

Exterience.

porteray.

Je versay dans un grand verre bien sec une once d'huile de Gayac bien rectifiée, & je jettay dessus autant d'esprit de Nitre bien déphlegmé, il s'excita d'abord dans ce meslange une Fermentation assez forte; il fortit ensuite une sumée fort espaisse; & la Fermentation estoit presque sinie, lorsque (n'esperant plus rien de

SUR LA FERMENTAT. 133 mon meslange) je fus agréablement surpris de voir qu'il s'éleva avec viólence hors du verre, un corps rare & spongieux, haut d'environ deux pieds, d'une figure tresirrégulière, & d'un brun argenté. Je refis quelques jours aprés la mesme expérience, & je mis cette seconde fois un quart plus d'esprit de Nitre, que d'huile de Gayac, c'est-à-dire dix gros d'esprit sur une once d'huile. Celle-cy réiissit comme la premiére. Mais ce qui me furprit, fut de voir que la liqueur s'enflâmoit si fort, que tout le corps rare & spongieux, haut d'environ deux

134 REFLEXIONS pieds parut tout en feu.

Il y a plusieurs choses à considérer sur ce fait. La Fermentation qui arrive par le meslange de ces deux liqueurs; le corps rare & spongieux qui s'éleve; & le feu qui s'y allume. Nous avons affez parlé dans les Chapitres précédents, & en général, & en particulier de la cause des Fermentations, il sussit maintenant de faire voir que si l'huile de Gayac fermente avec l'esprit de Nitre, ce n'est qu'avec le fel alkali contenu dans cette huile, & qui s'est formé dans la distillation.

Le corps rare & spon-

SUR LA FERMENTAT. 135 gieux qui s'éleve aprés la Fermentation, ne provient que de l'air, contenu dans ces liqueurs. Personne ne doute qu'il n'y ait de l'air contenu dans les liqueurs, le gonflement, & le bouillonnement qui leur arrive dans la machine du vuide, en sont des preuves incontestables. Ainsi nous dirons que les parties spirales de l'air contenu dans l'huile de Gayac, & dans l'esprit de Nitre, estant raréfiées par la chaleur dans la Fermentation, elles s'estendent, & s'élevent; & que les parties de cet air ne pouvant pénétrer le tissu de cette huile, elles en escartent

136 REFLEXIONS nécessairement les parties. Mais comme le fond, & les costez du verre empeschent par leur résistance que l'air ne s'écarte, il faut de nécessité qu'il se porte vers l'endroit où il trouve moins d'obstacle ; c'est-à-dire vers le haut, d'autant mieux que cet air estant devenu plus léger il tend à s'élever. Ainsi le corps doit sortir hors du verre, & s'élever aussi haut que le mouvement, & la force de l'air le permettent. On ne sera pas surpris de l'estenduë de ce corps rare, si l'on fait attention que l'air rarefié occupe cent fois plus de place que lorsqu'il

SUR LA FERMENTAT. 137 qu'il estoit enfermé dans les corps. M. Bernoulli, & plusieurs autres ont démonstré jusqu'où pouvoit aller cette prodigieuse dilatation. Il s'agit icy d'expliquer pourquoy ce corps ne s'éleve qu'aprés la Fermentation. Pour y réuffir il faut considérer que les parties de ces liqueurs sont dans un mouvement tres-rapide pendant la Fermentation; & que par ce moyen estant escartées & separées les unes des autres, elles laissent à l'air des passages libres par où il peut s'échapper. Au contraire aprés la Fermentation, le mouvement diminuë, ces

M

138 REFLEXIONS parties se rapprochent, & elles bouchent le passage à l'air. Mais ce qui contribue le plus à la formation de ce corps, c'est que le phlegmede ces liqueurs, qui tenoit les sels & les soufres en disfolution, se dissipe dans la Fermentation, comme il paroist par la fumée qui s'éleve. Ainsi ces sels & ces soufres n'estant plus divisez par le phlegme ils se rapprochent, & ils composent un tout dont le tissu est assez serré pour empescher la sortie de l'air, lequel s'élevant avec force entraine & souléve ces corps qui s'opposoient à son passage, d'où il résulte un

SUR LA FERMENTAT. 139 tout, qui doit estre fort léger, & peu solide à cause de la quantité de celules dont il est percé, & qui sont occupées par l'air. Enfin ce qui me persuade que la formation de ce corps dépend du tissu serré des parties de cette huile qui s'oppose au passage de l'air; c'est que les soufres dont les branches sont aussi déliées & aussi minces, que celles de l'esprit de Vin & de l'huile de Girofle, ne produisent point un effet semblable, quoy qu'ils fermentent avec l'esprit de Nitre; parce que l'air passant à travers leurs parties il ne peut les gonfler.

Mii

140 REFLEXIONS

Pour ce qui est de la flâme, personne n'ignore que les corps ne sont en seu, que quand leurs parties nagent dans la seule matière du prémier élément, & qu'elles en acquierent toute la vitesse. Ainsi l'huile de Gayac ayant ses parties branchuës, elle contient dans ses intervalles beaucoup de matiére subtile, qui environnant les parties. de ces liqueurs, & leur communiquant un mouvement tres-rapide, fait qu'elles repoussent avec force la matiére globuleuse, ce qui suffit pour produire le feu. Mais comme ce mellange ne s'enflâme que quand on em-

SUR LA FERMENTAT. 141 ploye plus d'esprit de Nitre, que d'huile de Gayac, il est à propos de chercher la cause de cette différence. Si dans cette derniére expérience les liqueurs s'enflâment; c'est ou parce que la matière subtile s'y trouve en plus grande quantité; ou qu'elle communique plus de mouvement aux parties de ces liqueurs. L'augmentation de l'esprit acide dans ce messange ne nous y prouve pas une plus grande quantitéde matière subtile, il faut donc que cette augmentation d'esprit acide occasionne un plus grand mouvement. En effet l'introduction

142 REFLEXIONS plus abondante des pointes acides dans les intervalles du foufre, oppose une plus grande résistance à la matière fubtile. Or celle-cy ne communiquant de son mouvement, qu'à proportion de la. résistance qu'elle rencontre à son passage, il s'ensuit que plus il y aura de parties acides fichées entre les parties du soufre, plus la résistance sera grande, & plus l'effort de la matière subtile contre les parties du soufre sera considérable; c'est pourquoy celles-cy estant agitées avec viólence elles ont assez de

force pour produire le feu. Le Verre dans lequel on

SUR LA FERMENTAT. 143 fait l'expérience doit estre fort grand, parce que la liqueur en fermentant se raréfie beaucoup. Il faut aussi qu'il soit bien sec, & que les liqueurs soient tres-déphlegmées; car autrement la Fermentation n'en seroit pas si forte. D'ailleurs il ne surviendroit point de flâme; parce que les parties d'eau qui occuperoient les interstices des parties branchuës de cette huile, diminueroient la quantité de la matiére subtile, quine s'y trouvant pas en assez grande suffisance pour environner les parties falines & sulphureuses de ces liqueurs, elle ne pourroit pas

144 REFLEXIONS

leur communiquer assez de mouvement. Au surplus les particules d'eau recevant une partie de l'impression de cette matière subtile, elles seroient cause que les sels & les soufres n'en recevroient pas assez pour produire le fcu. Enfin il ne s'éleveroit point de corps au dessus du verre, parce que les parties de l'eau tiendroient les branches des soufres trop escartées, & parce que ces mesmes parties d'eau céderoient trop facilement au passage de l'air rarésié. Ainsi cet air ne trouvant point d'obstacle, il s'éleveroit, & il sortiroit de ces liqueurs fans sur la Fermentat. 145 fans les enléver.

J'ay versé dans une petite écuelle de grais bien fêche, une once d'huile de Vitriol trés - déphlegmée, & qui fume toûjours. J'y ay mis un gros de poudre à Canon; & dans le mesme instant y ayant jetté une once d'esprit fumeux, les liqueurs ont fermenté aussi - tost, & la poudre s'est enslâmée.

Pour faire cet esprit sumeux, on prend en égale quantité de la sleur de Soufre, du sel Armoniac, & de la Chaux vive. Ces drogues estant mises en poudre separément & messées éxactement, on les met dans un cornuë de verre au feu de sable, & aprés y avoir adapté un balon, & luté les jointures, on retire par un trespetit feu, qu'on augmente par degrez, une liqueur rouge qui fume dés qu'elle est exposée à l'air, laquelle il faut garder dans une bouteille bien bouchée.

Suivant le principe qu'on a estably, il ne paroist pas dissicile d'expliquer la cause de cette fermentation, & de cette slâme. Pour cet esset, il faut considérer d'abord en particulier la nature de chacun de ces corps, que nous avons employez pour nostre expé-

SUR LA FERMENTAT. 147 rience. On ne doute point que l'huile de Vitriol ne soit un puissant acide, dont les parties sont extrémement solides; & qu'elle ne soit capable de fermenter avec les alkalis. On sçait encore que la poudre à Canon est un composé de Soufre, & de sel Nitre tres-inflâmable;& que l'esprit fumeux que nous employons, est un véritable alkali, qui contient beaucoup de parties sulphureuses, que l'alkali volatil du sel Armoniac a divisées, & qu'il a entraisnées avec lui. La couleur jaune dont cet esprit teint les corps, & son odeur puante, nous persuadent de

Nij

148 REFLEXIONS l'éxistence de son soufre; & sa partie alkaline se manifeste par le changement que produit eet esprit fumeux sur les teintures bleuës. Ainsi lorsque l'on melle ces trois corps, il en doit résulter une Fermentation, dans laquelle les parties du Vitriol qui sont assez massives, reçoivent beaucoup de mouvement de la part de la matière fubtile, & le communiquent aux parties sulphureuses, & salines de la poudre à Canon; de sorte que celles-cy acquérant toute la vitesse du premier élément dans lequel elles nagent, elles deviennent propres à produire le feu.

SUR LA FERMENTAT. 149

L'esprit fumeux paroistra assez inutile dans cette expérience, lorsqu'on sçaura qu'ayant mis un gros de poudre à Canon dans une écuelle de grais bien féche, & qu'ayant versé une demi-once d'huile deVitriol extrémement rectifiée, le meslange s'est enslàmé. Mais avant que de prouver la nécessité de l'esprit fumeux dans la première expérience, il faut faire remarquer que je me suis servi de deux différentes huiles de Vitriol. La première, quoyque tres-forte, n'estoit pas si déphlegmée que la seconde,& elle n'enflâmoit pas la poudre comme celle-cy, qui est

N iij

150 REFLEXIONS l'huile glaciale de Vitriol. Si la poudre à Canon avec cette huile glaciale s'enflâme; c'est parce que les parties de cette huile, privées de phlegme autant qu'il est possible, s'insinuant dans les pores de la poudre, elles y excitent une fermentation tres-forte, & la matière subtile se trouvant interceptée, elle communique aux parties de la poudre assez de mouvement pour produire le feu. J'ay tenté plusieurs fois (mais en vain) la mesme expérience avec la première huile de Vitriol; & ce messange n'a point produit de flâme; mais lorsque j'y ay ajousté l'esprit fumeux,

SUR LA FERMENTAT. IST la poudre a pris feu.De là on peut conclurre que cet esprit n'est pas tout à fait inutile ; puisque cette huile de Vitriol, qui auparavant ne produisoit point de feu avec la poudre, excite de la flâme, sil'on y joint l'esprit sumeux. Pour rendre raison de ce phænoméne, on peut dire que l'esprit fumeux contribuë à ce feu, en augmentant la fermentation, & la quantité de la matière subtile. Il n'y a pas lieu de douter, que dans ce meslange l'esprit fumeux ne rende la Fermentation plus forte; puisqu'il contient un sel alkali volatil tres-propre à fermen-N iiij

152 REFLEXIONS ter avec l'huile de Vitriol. Ainsi dans cette Fermentation, la matière subtile communique plus de mouvement aux parties de la poudre, & les fait enflâmer; au lieu que l'huile de Vitriol toute seule se trouvoit chargée de quelques particules aqueuses, qui empeschoient les parties de la poudre de recevoir toute l'impression du premier élément. Ce n'est pas seulement en augmentant la Fermentation, que l'esprit fumeux contribuë à produire le feu; puisque l'huile de Tartre qui est un puissant alkali, jointe à l'huile de Vitriol & à la pou-

SUR LA FERMENTAT. 153 dre, excite une fermentation tres-forte, sans qu'il y ait du feu. On peut donc croire que cet esprit fumeux contribuë à produire la flâme par rapport à ses soufres, qui contiennent une certaine quantité de matière subtile, laquelle estant jointe à celle de la poudre, communique aux parties de cette mesme poudre assez de mouvement pour produire le feu.

Pour réissifir dans cette expérience, il est nécessaire d'observer un certain ordre dans le messange des corps que l'on doir employer. Il faut donc mettre l'huile de Vitriol dans une écuelle, y

154 REFLEXIONS jetter aussi-tost la poudre à Canon, & en mesme temps l'esprit fumeux. Quoyque cette expérience m'ait tousjours paru fort seure, toutefois je ne m'en suis pas tenu à cette manière, & j'ay tasché d'en venir à bout de plus d'une façon. Dans cette pensée tantost j'ay mis la poudre la prémiére, tantost l'esprit fumeux, & en mesme temps l'huile de Vitriol; mais l'expérience a toûjours manqué. Comme j'ay fait réfléxion sur ce qui en avoit esté la cause, j'ay crû que cela ne pouvoit provenir que pour avoir mis d'abord la

poudre avec l'esprit fumeux,

sur la Fermentat. 155 ce qui me fait croire que la partie aqueuse de cet esprit venant à se messer avec les parties de la poudre, & que remplissant tous les espaces, elle empesche que l'huile de Vitriol n'agisse sur la poudre, & qu'elle ne luy imprime le mouvement nécessaire pour produire le feu.

J'ay mis dans une écuelle de grais bien féche une once de Chaux vive en poudre, à laquelle j'ay messé deux gros de poudre à Canon. J'y ay versé dix gros d'huile de Vitriol, le message a fermenté avec force, & la poudre a pris feu.

bonnes experience

156 REFLEXIONS

Si l'on demande pourquoy j'ay employé la Chaux vive dans cette expérience; puisque la poudre à Canon, & l'huile de Vitriol s'enflâment, je respondray que m'estant servi dans ce meslange, de cette huile de Vitriol, qui seule n'enflâme point la poudre, je fus bien aise de m'assûrer si la Chaux vive, qui est un puissant alkali, ne pourroit point produire le mesme effet, que l'esprit fumeux; c'est-à-dire exciter le feu. Le succés respondit à mon attente, & si la Chaux vive occasionne le feu dans cette rencontre, c'est parce qu'elle augmente non seulement la Fermentation, & le mouvement de la matière fubtile; mais encore parce qu'elle contient beaucoup de cette matière du premier élément, laquelle jointe à celle de la poudre à Canon, elles environnent l'une & l'autre de tous costez les parties de la poudre, & elles les mettent en feu.

La Chaux vive contient beaucoup plus de matiére fubtile dans ses intervalles, que tout autre alkali, puifque l'eau commune fermente avec la Chaux vive, & qu'elle s'échausse beaucoup, Or l'eau ne peut ainsi s'échausser, que parce que les

158 REFLEXIONS parties de la Chaux contiennent une grande quantité de matière subtile dans leurs intervalles, laquelle communiquant beaucoup de son mouvement aux parties de l'eau, la rend propre à exciter en nous le sentiment de chaleur. Mais cette chaleur n'arrive pas à la mesme eau, lorsqu'elle est messée avec quelqu'autre alkali (tel que le sel de Tartre) parce que celuy-cy ne contient pas dans ses pores autant de matière subtile pour produire le mesme effet. Persuadé que je suis de l'in-

flâmabilité de l'esprit de Vin, j'ay mis dans une autre

SUR LA FERMENTAT. 159 écuelle, une once de Chaux vive en poudre, une once de bon esprit de Vin, & j'y ay versé à l'instant dix gros d'huile de Vitriol; mais quoyque l'esprit de Vin soit tres inflâmable, il ne réfulta de ce meslange, qu'une Fermentation sans slâme. Je mis ensuite dans une autre écuelle, une once de Chaux vive, deux gros de poudre à Canon, & autant de bon esprit de Vin, & j'y versay dix gros d'huile de Vitriol, ce meslange fermenta, la poudre prit feu, & ensuite l'esprit de Vin s'enflâma. Je mis dans une autre écuelle une once de Chaux vive en

nutre nue

160 REFLEXIONS poudre, deux gros de Camphre écrasé assez menu, & je versay sur le messange dix gros d'huile de Vitriol, il y eut Fermentation, mais sans flâme. J'ajoûtay à un pareil meslange deux gros de poudre à Canon, & j'y versay dix gros d'huile de Vitriol, la poudre s'enflâma, & le Camphre prit feu, ce qui me donna une slâme fort vive, & qui dura affez longtemps.

Par tout ce que je viens de raporter, il est aisé de connoistre que la poudre à Canon est la principale cause du feu qui suit ces sortes de Fermentations. L'esprit

de

SUR LA FERMENTAT. 161 de Vin contient en luy trop de sel acide fixe, comme il paroist par sa slâme bleuë. D'ailleurs ses parties sont trop minces, & ses branches trop attenuées, c'est pourquoy elles ne sçauroient par rapport à leur peu de masse recevoir un mouvement afsez fort pour produire le feu. Le Camphre a de mesme ses parties trop déliées, & trop subtiles, pour que seul il puisse s'enflâmer; mais lorsque l'un & l'autre sont meslez avec de la poudre à Canon, celle-cy par rapport à la solidité de son sel Nitre, reçoit de la matière subtile un mouvement assez forti

0

pour répousser la matière globuleuse, & pour produire le seu, qui se communique bientost aux soufres de l'esprit de Vin, & à ceux du Camphre.



APPROBATION.

J'Ay lû, par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuserit qui a pour titre, Résséxions sur la Fermentation & sur la nature du seu, sondées sur des Expériences nouvelles, & c. Par L. H. Rouvière, Maistre Apoticaire, & j'ay crû que le Public recevroit avec plaisir les nouveautez dont on luy sait part dans ce petit Ouvrage. A Pasis, ce 4. de Juin 1707.

BURETTE.

PRIVILEGE DU ROY.

L OUIS, par la grace de Dieu, Roy de France & de Navarre: A nos amez & feaux Confeillers les genseenans nos Cours de Parlemens, Maiftres des Requestes ordinaires de nostre Hostel, Grand Conseil, Bailliss, Sénéchaux, leurs Lieutenans, & à tous autres nos Justiciers & Officiers qu'il appartiendra, Salut: Nostre amé L. H. Rouviere, Maistre Apeticaire de nostre bonne Ville de Paris,

Nous a fait exposer qu'il a composé un Livre qui a pour titre, Réfléxions sur la Fermentation & sur la nature du Feu, fondées sur des Expériences nouvelles , lequel Livre il desireroit faire imprimer, s'il Nous plaisoit luy en accorder nos Lettres de Permission sur ce necessaires. A CES CAUSES, vou-Iant favorablement traiter l'Expofant, Nous luy permettons & accordons par ces Presentes de faire imprimer, vendre & debiter dans tous les li ux de nostre Royaume ledit Livre, intitule, Réfléxions sur la Fermentation & sur la nature du Feu, fondées sur des Expériences nouvelles, par tel Imprimeur qu'il voudra choisir, de telle marge, volume, caractére, & autant de fois que bon luy semblera, l'espace de quatre ans, à commencer du jour & date des Presentes; pendant lequel temps Nous faisons tres-expresses deffenscs à toutes sortes de personnes d'en introduire dans nostre Royaume aucun Exemplaire d'Impression étrangère, à condition qu'il sera mis deux Exemplaires dudit Livre dans nostre Bibliotheque publique, un en celle de nostre Cabinet du Louvre, & un dans la Bis-

bliothèque de nostre tres-cher & feat Chevalier Chancelier de France le ficur PHELIPEAUX, Comte de Pontchartrain, Command ur de nos Ordres, avant que de l'exposer en vente, à la charge aussi que l'impression sera faire en b aux caractéres , fur de bon papier, dans nostre Royaume, & non ailleurs, conformément aux Réglemens de la Librairie & Imprimerie, à peine de nullité des Presentes, lesquelles seront registrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de nostre bonne Ville de Paris, dans trois mois du jour de la date. Si vous mandons & enjoignons que du contenu en icelles vous fassiez jouir pleinement & paisiblement ledit Exposant, ou ceux qui auront droit de luy, sans souffrir qu'il leur foit fait aucun trouble ny empeschement. Voulons aussi que la copie des Presentes, qui sera imprimée au commencement ou à la fin dudit Livre, sera tenuë pour deument signifiée, & qu'aux copies qui en seront collationnées par l'un de nos amez & féaux Conseillers & Secrétaires, foy soit adjoutée comme à l'Original : Comman-



dons au premier nostre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'éxécution d'icelles tous actes necessaires, sans demander autre permission, nonobstant clameur de Haro, charte Nortel est nostre plaisir. Donné à Versailles le vingt-quatrième jour de Juillet l'an de grace mil sept cens sept, & de nostre Regne le soixante-cinquième. Par le Roy en son Conseil.

Registré sur le Registre N°.2. de la Communauté des Libraires & Imprimeus de Paris, page 131. N°. 489, conformémens aux Réglémens, & notamment à l'Arrest du Conseil du 13. d'Aoust 1703, A Paris ce 2. d'Aoust 1707. Guerin » Syndic.













